W 02.8 VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE EINFÜHRUNG VON WARENWIRTSCHAFTSSYSTEMEN IN LEBENSMITTELUNTERNEHMEN – LASTENHEFT FÜR UNTERNEHMEN

Donnerstag, 07.03.2019: 15:30 - 17:00, Hörsaal 4 (H4, Ebene 1)

Eckart Kramer, Oliver Marz, Christin Röpert, Ron Reckin, Frank Lienig, Julia Vogel, Isabell Kuhpfahl, Kim Dolle, Reinhard Manger

Attendents will learn how to prepare successfully for a software introduction to be able to have a digital representation of their products and processes.

Warum dieser Workshop?

Bioland-Produkte sind jetzt beim Discounter Lidl erhältlich (Foto: Bioland e.V.)

15.01.2019

IN EIGENER SACHE

Bioland kooperiert mit Lidl

Die Kooperation zwischen Bioland und Lidl hat in der Bio-Branche für Aufsehen gesorgt. Waren

Kaufland setzt mit Demeter-Produkten einen neuen Bio-Maßstab

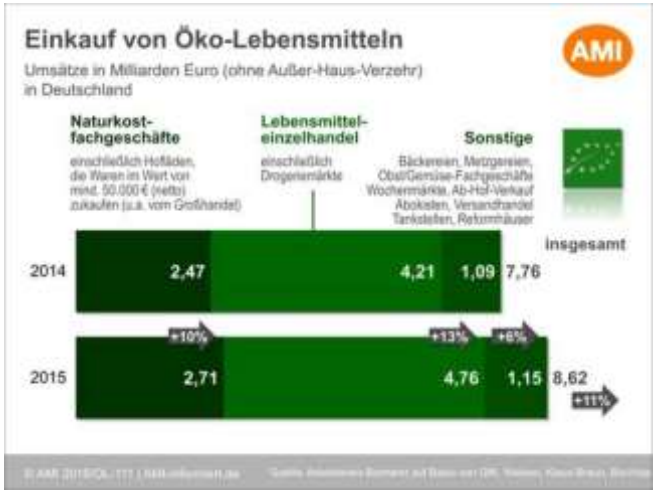
Neckarsulm, 18. Januar 2019

Ab Februar über 150 Demeter-Artikel neu im Sortiment

Kaufland schlägt einen neuen Weg in der nachhaltigen Sortimentsgestaltung ein: Ab Mitte Februar bietet der Lebensmittelhändler über 150 Demeter-Produkte, vorwiegend Artikel der Demeter-Marke Campo Verde. Demeter ist der bedeutendste Bio-Verband in Deutschland mit der nachhaltigsten Form der Landbewirtschaftung.

„Die Zusammenarbeit ist ein Gewinn für alle Beteiligten: die Kunden bei Kaufland haben zukünftig mehr Auswahl in höchster Bio-Qualität. Die Demeter-Landwirte und -Produzenten erhalten durch langfristig gesicherte Absatzmengen Planungs- und Existenzsicherheit", so Andreas Schopper, Leiter Einkauf Kaufland. „Die biodynamische Landwirtschaft ist unerlässlich zum Erhalt unseres Ökosystems."

„Unser Ziel ist es, die besondere Demeter-Qualität einer größeren Anzahl von Menschen zugänglich zu machen, dies gelingt uns durch einen qualitätsorientierten Lebensmitteleinzelhändler wie Kaufland" erläutert Tankred Kauf, Geschäftsführer Campo Verde. „Durch die biodynamische Wirtschaftsweise ernten die Landwirte wohlschmeckende und gesunde Erzeugnisse, die wir schonend und mit viel handwerklichem Geschick verarbeiten. Dabei liegt unser bedingungsloser Fokus auf der Qualität."



Die Aussichten bleiben mau

Wegen der Milliardenabschreibung und steigender Rohstoffkosten machte der Hersteller von Heinz-Ketchup und Philadelphia-Käse 2018 einen Nettoverlust von 10,3 Milliarden Dollar. Die Aussichten bleiben mau, die Quartalsdividende wird um gut ein Drittel gekürzt. Den großen Nahrungsmittelkonzernen macht zu schaffen, dass Kunden auf der ganzen Welt zunehmend frische und regionale Lebensmittel konsumieren und weniger Fertigprodukte.

https://www.bioland.de/im-fokus/hintergrund/detail/article/bioland-kooperiert-mit-lidl.html
https://unternehmen.kaufland.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen-detail.y=2019.m=01.n=kaufland-demeter-produkte.html
https://www.oekolandbau.de/haendler/marktinformationen/marktberichte/leh-treibt-handel-an/
https://www.faz.net/aktuell/finanzen/finanzmarkt/warren-buffett-verliert-1-6-milliarden-an-einem-tag-16056287.html

Warum dieser Workshop?

20. August 2018

Warum Warenwirtschaftsprojekte scheitern – Lidl stoppt millionenschweres SAP-Projekt

https://agiles.com/de/warenwirtschaftsprojekte/
https://www.computerwoche.de/a/lidl-stoppt-millionenschweres-sap-projekt-fuer-warenwirtschaft,3545457

ERP gescheitert

Die fünf größten Fehler bei der ERP-Einführung - abas ERP
https://abas-erp.com/de/news/die-fuenf-groessten-fehler-bei-der-erp-einfuehrung
22.01.2018 - Die Implementierung von ERP-Software ist häufig problembehaftet. ... Fälle, in denen komplette ERP-Einführung **gescheitert** ist, treten im ...

Open Source ERP gescheitert? - SoftSelect
www.softselect.de/wissenspool/open-source-erp-gescheitert
Geringe Verbreitung von Open Source ERP. Während bei zahlreichen Office-Anwendungen und Betriebssystemen Open-Source-Projekte wie Linux, Open ...

8 Gründe warum ERP-Projekte häufig scheitern - ERP-System?
https://www.erp-system.de/8-gruende-warum-erp-projekte-haeufig-scheitern/
Die Ursachen für das Scheitern von ERP-Projekten sind vielfältig. Nur wer sie kennt, kann auch rechtzeitig gegensteuern.
Fehlende Kompetenzen · „Konsenskultur" als ... · Beratungsfirmen treffen ...

Fehler bei der ERP-Einführung: Woran ERP-Projekte wirklich ...
https://www.computerwoche.de/a/woran-erp-projekte-wirklich-scheitern,2530844
Schon viele Unternehmen sind durch eine falsch eingeführte ERP-Software in wirtschaftliche Prob geraten. Woran liegt das konkret?

500-Millionen-Euro-Projekt scheitert: Lidl bläst SAP-Software ab - t3n
https://t3n.de/.../500-millionen-euro-projekt-scheitert-lidl-blaest-sap-software-ab-109567.
02.08.2018 - Sieben Jahre hat Lidl mit SAP an der Einführung eines neues Warenwirtschaftssyst gearbeitet. Jetzt gilt das Projekt jedoch als **gescheitert**.

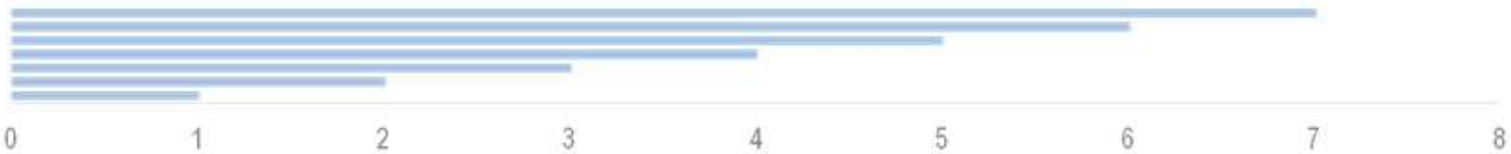
ERP-Einführung im Mittelstand – die 9 größten Hürden und Fehler ...
https://bdt-net.de/2017/erpprojekte-mittelstand-huerden-fehler-vermeiden/
Schnellere Prozesse, geringere Kosten, höhere Einnahmen: Die Erwartungen, die Mittelständler der Einführung einer neuen ERP-Software verbinden, sind ...

Analyse: Warum scheitern ERP-Projekte wirklich? | ERP Welt
https://www.erp-welt.com/warum-erp-projekte-scheitern-und-wie-man-das-eigene-pro...

Artikellistung

EDEKA Minden-Hannover

1. Vereinbarung über die zukünftige Zusammenarbeit
2. Lieferantenerstellung im Lieferantenportal
3. Konditionsblatt
4. Lieferantenkarte
5. Artikeldatenbereitstellung im EDEKA Stammdatenportal oder im Artikelpass / Beantragung von GTIN
6. LMIV-Formular
7. Schritte der Einkaufsabteilung



Herausforderungen & Chancen

- Gut strukturierte Daten sollten vorhanden sein
- Umgang mit IT-Systemen ist Grundvoraussetzung für ein Unternehmen, egal welcher Größe
- Datenschutz ist wichtig – Transparenz notwendig
- Software muss nutzerfreundlich sein
- Wissenslücken füllen oder regional Hilfe suchen (z. B. Regionale Marketinggesellschaften der Ernährungs- und Landwirtschaft)

Herausforderungen & Chancen

- Unterschiedliche und teilweise hohe Qualitäts- und Nachweis-Anforderungen
- Einhaltung der Deklarations- und Kennzeichnungsregeln bei gepackter Ware, „aktuell“ und „scanner-freundlich“
- Wie schaffe ich eine lückenlose Rückverfolgung – jederzeit?
  - Bin ich digital genug?
    - Bin ich fit für ERP?
      - ➔ Exkurs RegioFood_Plus

Step by Step zum Erfolg

- Strukturierung von Geschäftsprozessen
- Basis-Check
- Verbesserungsprozesse
- Softwareeinführung

Bitte einwählen live.voxvote.com PIN: 84475

Art und Umfang zusätzlicher unternehmensinterner Maßnahmen für den Digitalisierungsprozess können benannt und abgeschätzt werden.

Ron Reckin, Eckart Kramer,

Christin Röpert, Oliver Marz, Frank Lienig, Julia Vogel, Isabell Kuhpfahl, Kim Dolle, Reinhard Manger,

André Brickwede, Rüdiger Dülsen, Anke Fiedler, Olaf Gehrke, Heike Gehrt, Jana Joachim, Stephan Kraska, Yvonne Lange, Kristin Mäurer, Hanna Niezurawski, Sebastian Rees, Marcus Reh, Carolin Richter, Marcel Richter, Hilke Risius, Kai Rückewold, Sven Schiller, Frederic Thiele, Michael Tkotz, Monika und Carolin Trautmann, Julia Verborg …

Gliederung

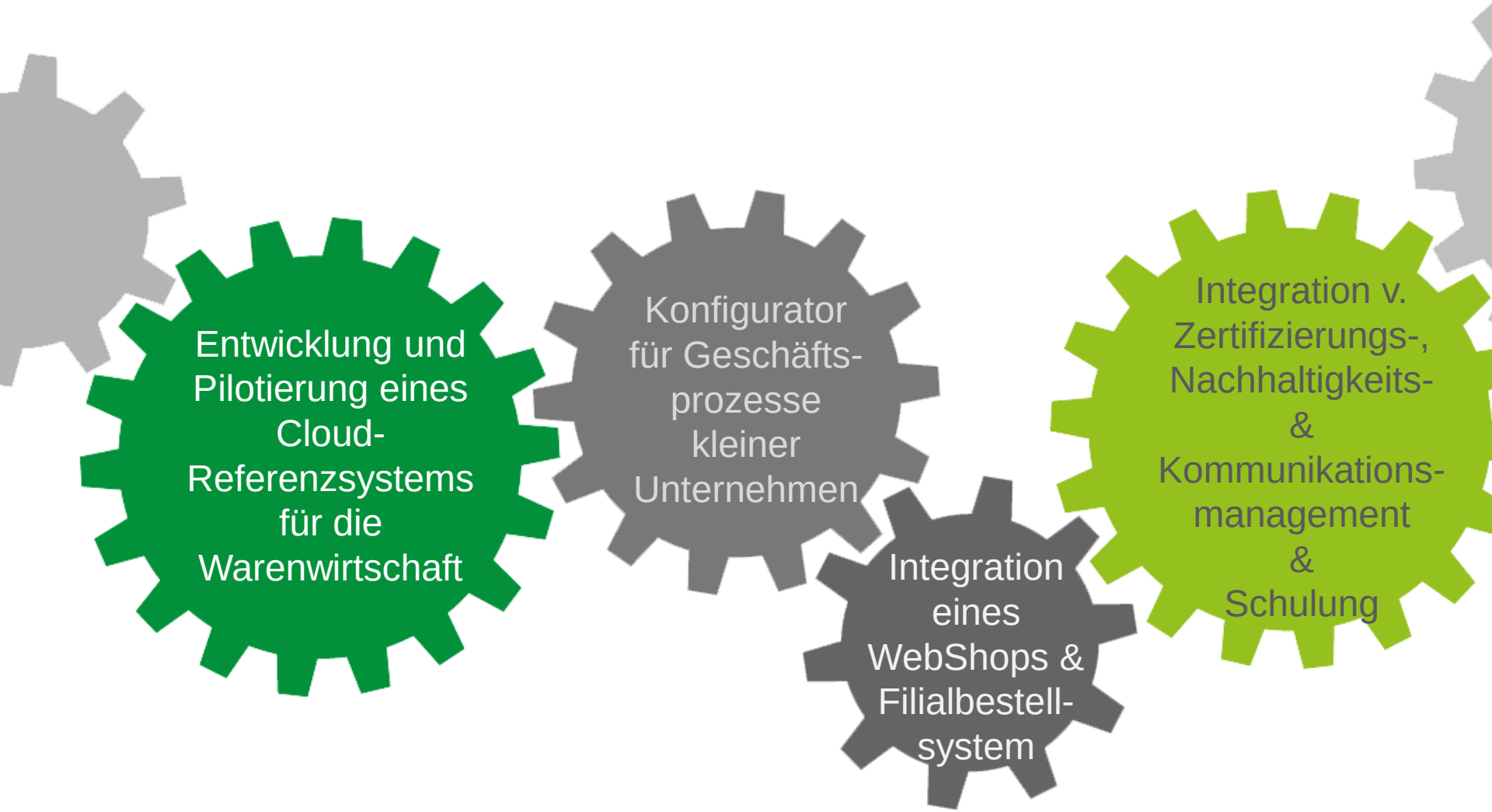
1 Vorstellung der Organisatoren und des Projektes RegioFood_Plus, Kennenlernen der Teilnehmer
→ **regiofood-plus.de**

2 Impulsvortrag Ron Reckin:
Vorstellung grundlegender Herausforderungen einer Digitalisierung/ Einführung von IT aus Sicht eines Softwareanbieters/ IT-Dienstleisters
Diskussion

3 Impulsvortrag Eckart Kramer:
Was sind die häufigsten und größten „Baustellen“ kleiner Lebensmittelproduzenten bei Digitalisierungsprojekten?
Erst analog - Lastenhefte nach innen und nach außen
Organisatorische, infrastrukturelle und personelle Voraussetzungen
Welche vorbereitenden Maßnahmen (Prüfkriterien) erfordern in der Praxis die größte Unterstützung?
Welche Anforderungen haben Unternehmen an eine Beratung und an unterstützende Materialien?
Interaktiv: Der **Basis-Check** in Auszügen

4 Abschlussdiskussion/ Fazit

Das Verbundprojekt RegioFood_Plus
Projekt-Bausteine



Das Vorhaben wird mit Mitteln des BMBF unter den Förderkennzeichen 02K14A200 bis 02K14A208 gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt der Präsentation liegt bei den Autoren

Das Verbundprojekt RegioFood_Plus
→ www.regiofood-plus.de

"Unternehmensmanagement und Produktionssteuerung als Cloud Service“

für regionale Lebensmittel-Kleinstunternehmen prototypisch realisieren
→ Anschließen an das digitale Zeitalter, innovativ, handhabbar, bezahlbar

- „Einstiegshürden“ für Lieferanten reduzieren - mehr Regionalität
  → neue Absatzwege
  Produkte schneller im Regal → Stärkung der Position in der Lieferkette

- Höhere Produktwertschöpfung
  → Datennutzung für Vermarktung und Kommunikation
  → Höhere Glaubwürdigkeit durch Transparenz der Herkunft

- Entwicklung ländlicher Regionen

Über RF+ | Unser Weg | Aktuelles | Downloads

Teilvorhaben (TV) und Partner des Verbundprojektes

TV 2
Referenzsystem regionale Frucht-verarbeitung

(Lienig Wildfruchtver-arbeitung, Zossen)

TV 3
Referenzsystem regionale Milchverarbeitung

(Hoffnungstaler Werkstätten, Lobetal)

TV 4
Referenzsystem regionale Fleischverarbeitung

(agrar GmbH Lichterfelde Golzow)

TV 5
Referenzsystem regionale Rohkonserven-herstellung
(Neukieritzscher Rohkonserven)

TV 1
Produktentwicklung Cloud-basierter IT-Systeme (CSB-System AG, Geilenkirchen)

TV 6
Referenzsystem Warenwirtschaft u. Web− Shop
(EDEKA Minden-Hannover)

TV 7
Strukturierung von Geschäftsprozessen

(pro agro e.V., Schönwalde/Glien)

TV 8

Digitalisierung von Geschäftsprozessen

(SIBB e.V., Berlin)

TV 9

Zertifizierung und Kommunikation

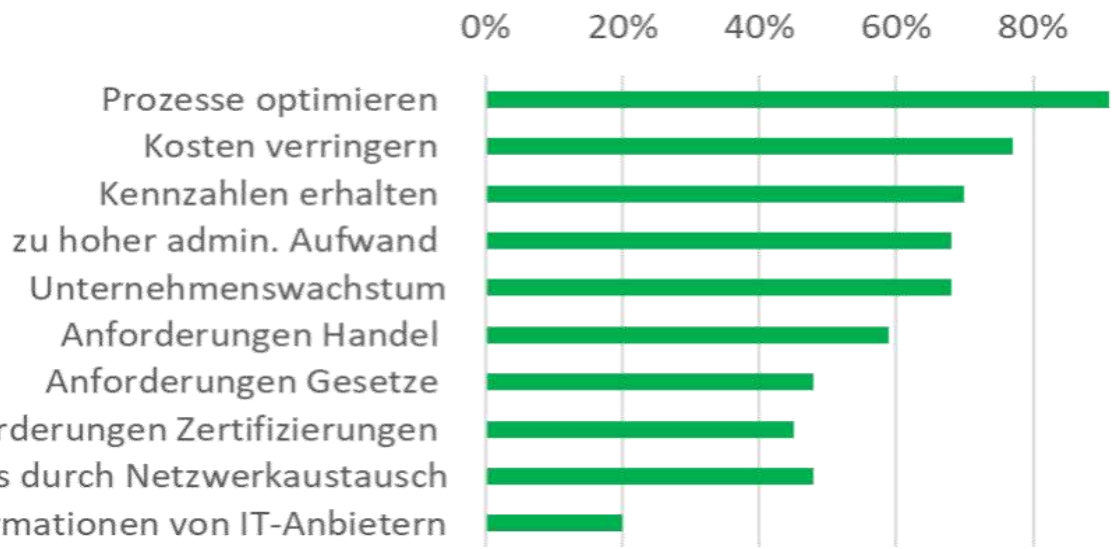
(HNE Eberswalde)

Basic-ERP

Abb.: Kern- und Zusatzfunktionen von ERP-Systemen. Q.: Kompalka, K., Parlings, M. (2018): Digital Business Transformation und ERP. ERP management 2/17, 22-24

Abb.: Kernfunktionen im Basic-ERP-System RF+

Frage: Mehrfachnennung möglich
Digitalisierung, ERP & Co: Motivation
Welche Gründe bewegen Sie zur Digitalisierung Ihres Unternehmens?



KMU-Umfrage pro agro 2018

Fehlerquoten reduzieren → Qualität, Prozesse

Beanstandungen und Nachforderungen reduzieren → Kundenzufriedenheit

Doppelarbeiten, lange Durchlaufzeiten verringern → Zeitaufwand

Frist- und Termineinhaltung verbessern → Zuverlässigkeit

Fähigkeit zur Leistungserbringung verbessern → Leistungsfähigkeit

Überforderung bei neuen Herausforderungen vermeiden → Flexibilität

Vertretung kaum möglich – ruhiger schlafen → Transparenz

Kosten- und Umsatzentwicklung besser im Blick behalten → Liquidität

live.voxvote.com
PIN: 84475

2
Grundlegende Herausforderungen einer Digitalisierung
Einführung von IT aus Sicht eines Softwareanbieters bzw. IT-Dienstleisters

Ron Reckin

Aufgaben

IT-Projekt

Anforderungen

Lastenheft

Pflichtenheft

Schnittstellen

Schulungen

Support

Implementierung

Testbetrieb

Go-Live

Updates

Phasen eines Softwareprojekts

#	Phase	Ergebnis
1	Planung	Strukturplan, Balkenplan, Netzplan
1.1	Initialisierung	Lastenheft mit Fachkonzept
1.2	Voranalyse	Pflichtenheft
1.3	Grobkonzipierung	
1.4	Detailentwurf	DV-Konzept
2	Realisierung und Implementierung	
3	Verifikation und Stabilisierung	
4	Installation	
5	Wartung	

https://www.philipphauer.de/study/pm/it-projektmanagement.php

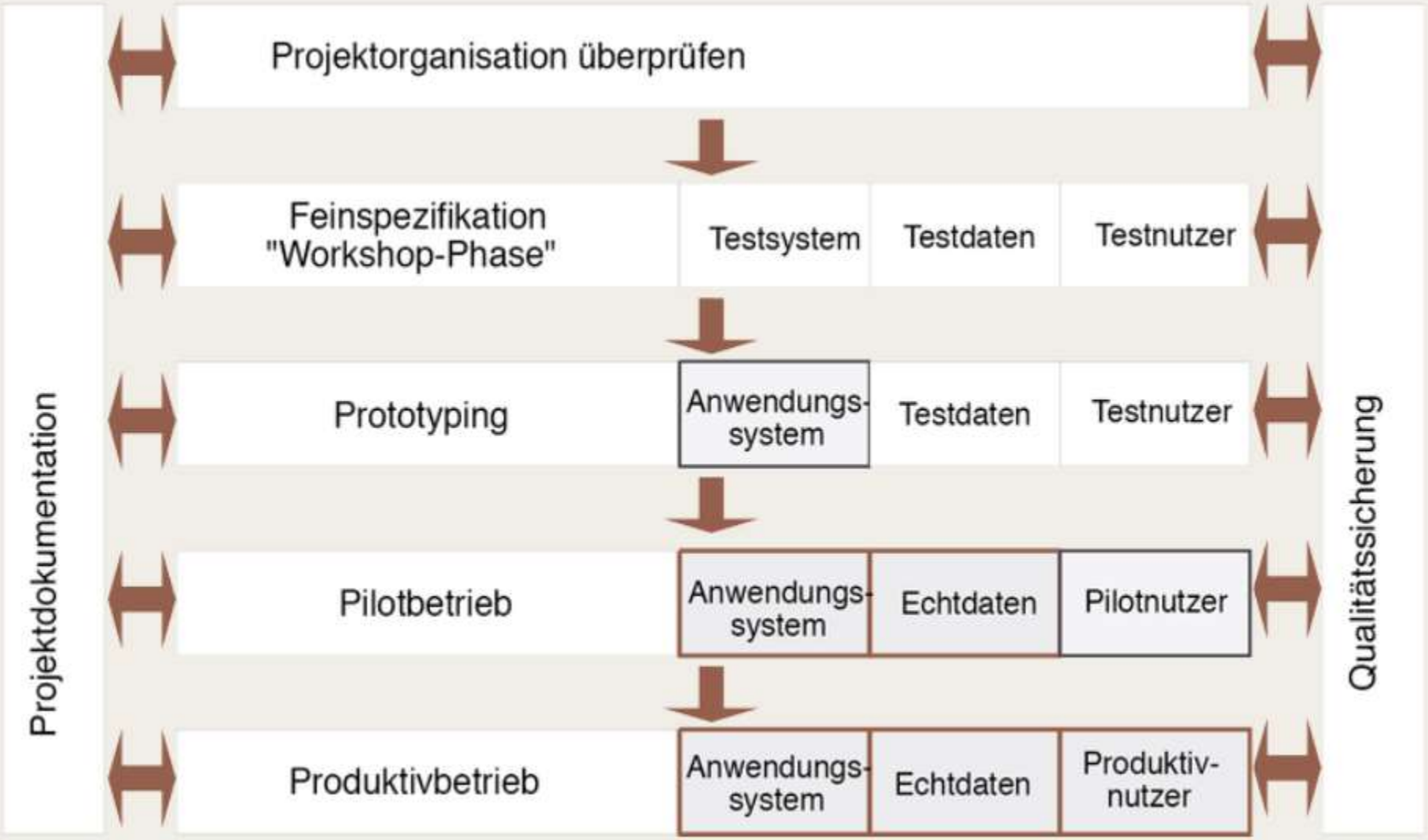


Abbildung 1: Vorgehensmodell der Einführung von Standardsoftware [Gronau 2010, S. 334]

http://www.enzyklopaedie-der-wirtschaftsinformatik.de/lexikon/is-management/Einsatz-von-Standardanwendungssoftware/Vorgehensmodelle-zur-Einfuhrung-von-Standardsoftware

20 Fragen vor der Einführung eines ERP-Systems

erp-system.de

Allgemeine Anforderungen

Wie lautet die IT-Strategie und was soll das zukünftige ERP-System dazu beitragen?

1

Was soll es kosten, stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis?

2

Lässt sich das System intuitiv, also nutzerfreundlich bedienen?

3

Welche Bereitstellung unterstützt der Anbieter – Cloud-, On-Premise und sogar hybride Modelle?

4

erp-system.de

Funktionale Anforderungen

Wie sollte der Funktionsumfang ausfallen – branchenspezifisches ERP-System oder Standardsoftware?

5

erp-system.de

Welche Funktionen und Geschäftsprozesse sollen von dem ERP-System unterstützt werden?

6

erp-system.de

Welche Möglichkeiten gibt es, das System an meine betrieblichen Anforderungen individuell anzupassen?

7

erp-system.de

Ist die Software auch in weiteren Sprachen für internationale Zusammenarbeit verfügbar?

8

erp-system.de

Technische Anforderungen

Lassen sich andere Module wie z.B. ein CRM-System nahtlos in die ERP-Lösung integrieren?

9

erp-system.de

Wie garantiert der ERP-Anbieter die Datensicherheit?

10

erp-system.de

Lässt das System die Integration bereichsübergreifender Produktivitätstools zu?

11

erp-system.de

Wie können die Daten übernommen werden und wie vollständig soll die Datenübernahme sein?

12

erp-system.de

Zukunftsfähigkeit

Führt der Anbieter regelmäßig Updates durch?

13

erp-system.de

Bietet der Anbieter ausreichenden Support auch nach erfolgreicher Einführung?

14

erp-system.de

Wächst die Lösung mit den Anforderungen des Unternehmens mit?

15

erp-system.de

Wie gut passt sich die Lösung an dynamische Trends und zeitgemäße Arbeitsstile an?

16

erp-system.de

Implementierung - Aufwand und Kosten

Wie hoch ist der Aufwand, um die Software einzuführen und anzupassen?

17

erp-system.de

Wann ist der bestmögliche Zeitpunkt der Einführung?

18

Können die Geschäfte weitergeführt werden, während die ERP-Lösung eingeführt wird?

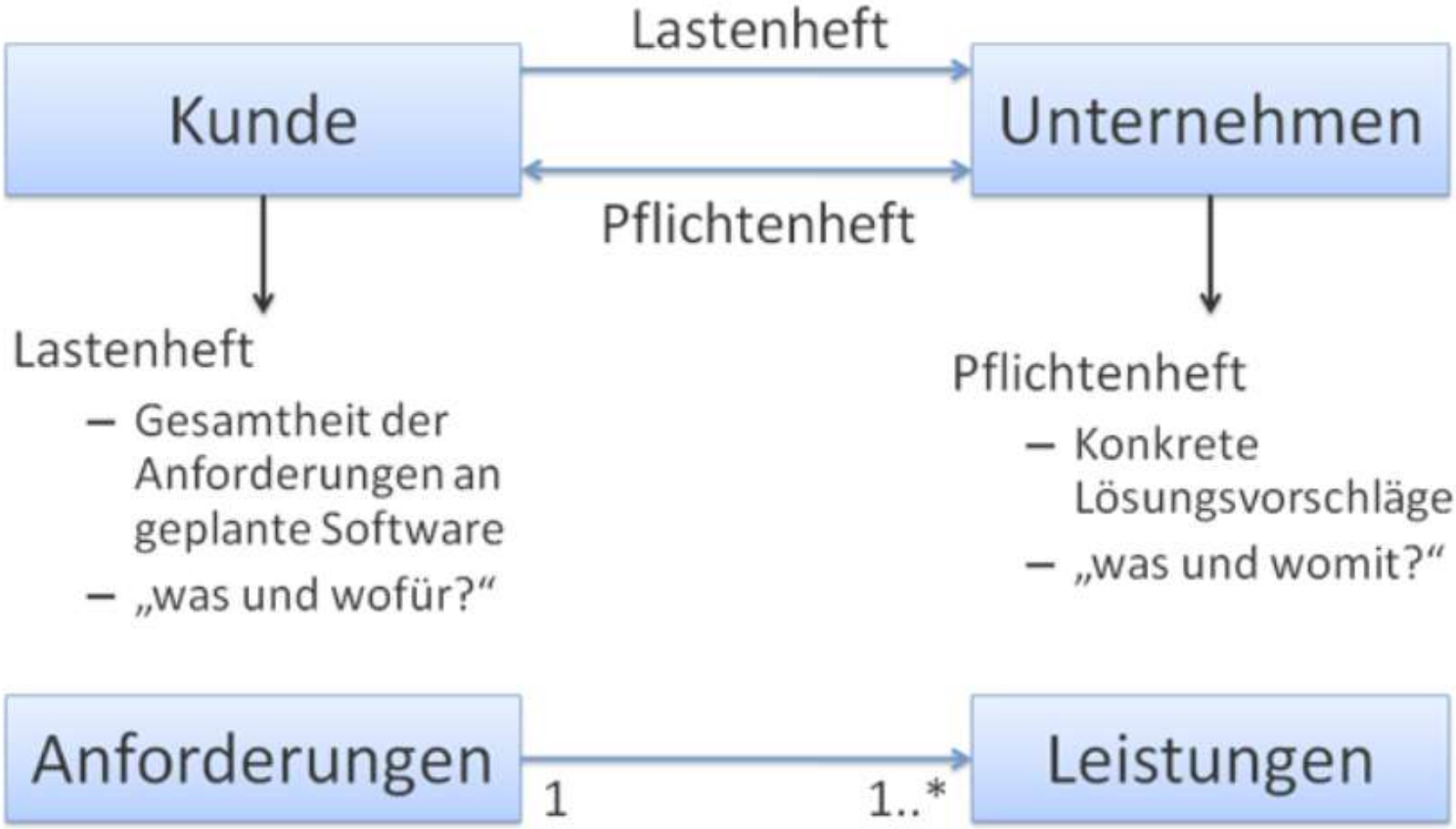
19

erp-system.de

Wie hoch ist der Aufwand für Schulung und Wartung des Systems?

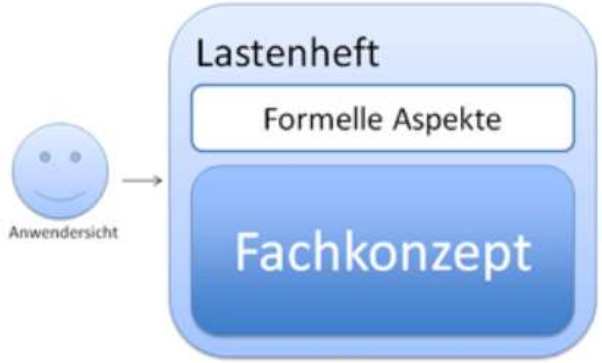
20

erp-system.de

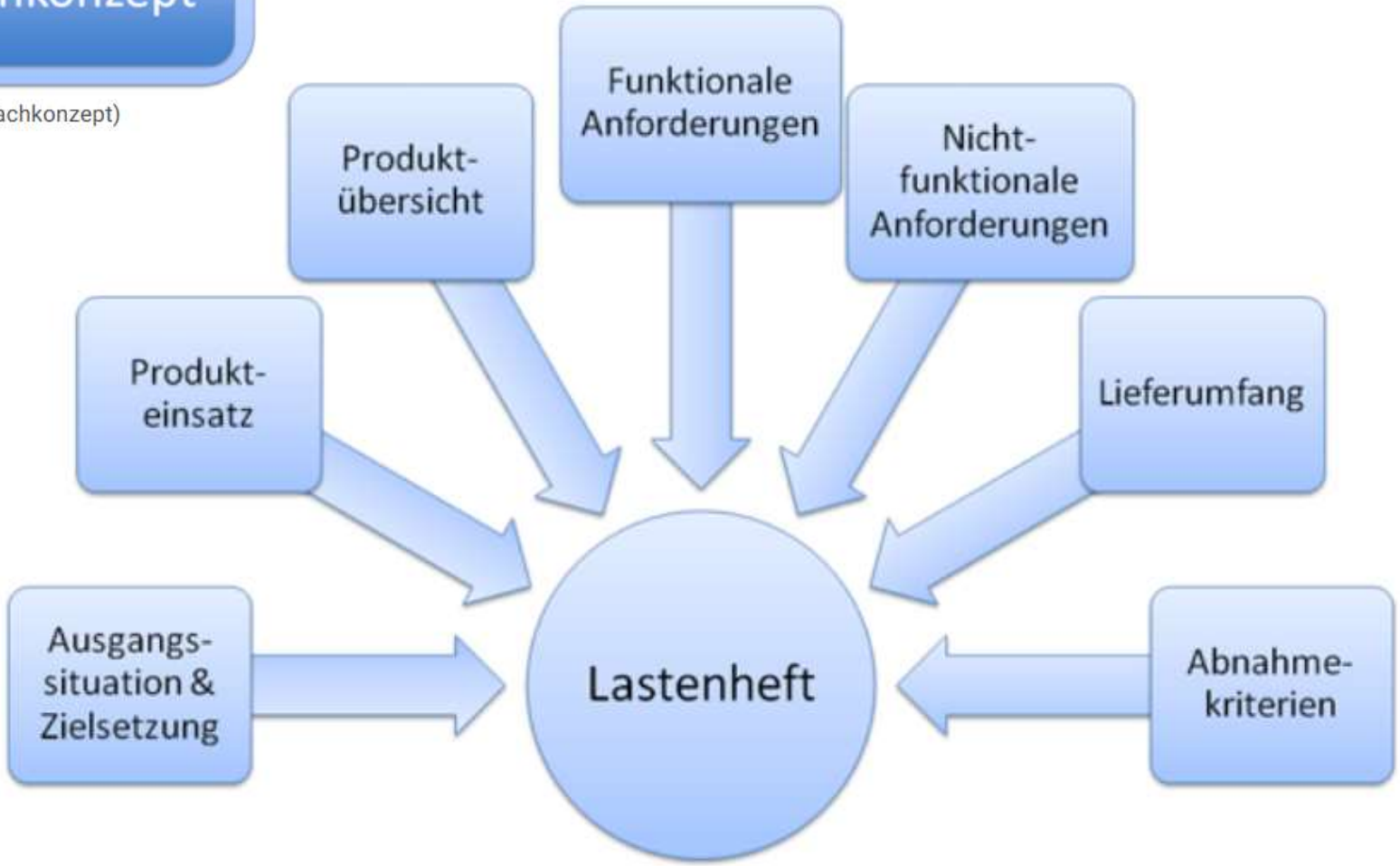


Projektbeginn mit Lastenheft des Kunden und dem Pflichtenheft des Unternehmens

https://www.philipphauer.de/study/pm/it-projektmanagement.php

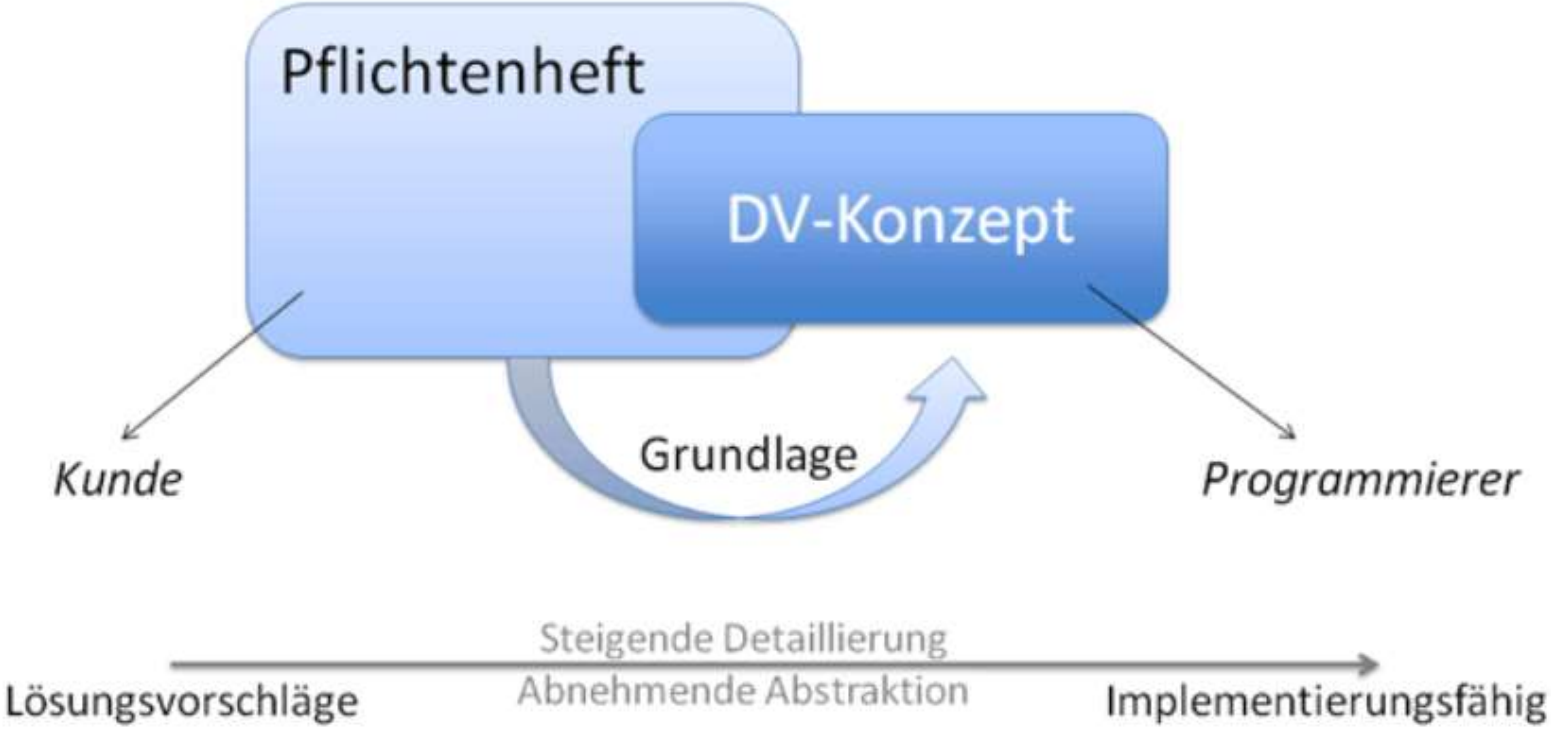


Aufbau eines Lastenheft (Fachkonzept)



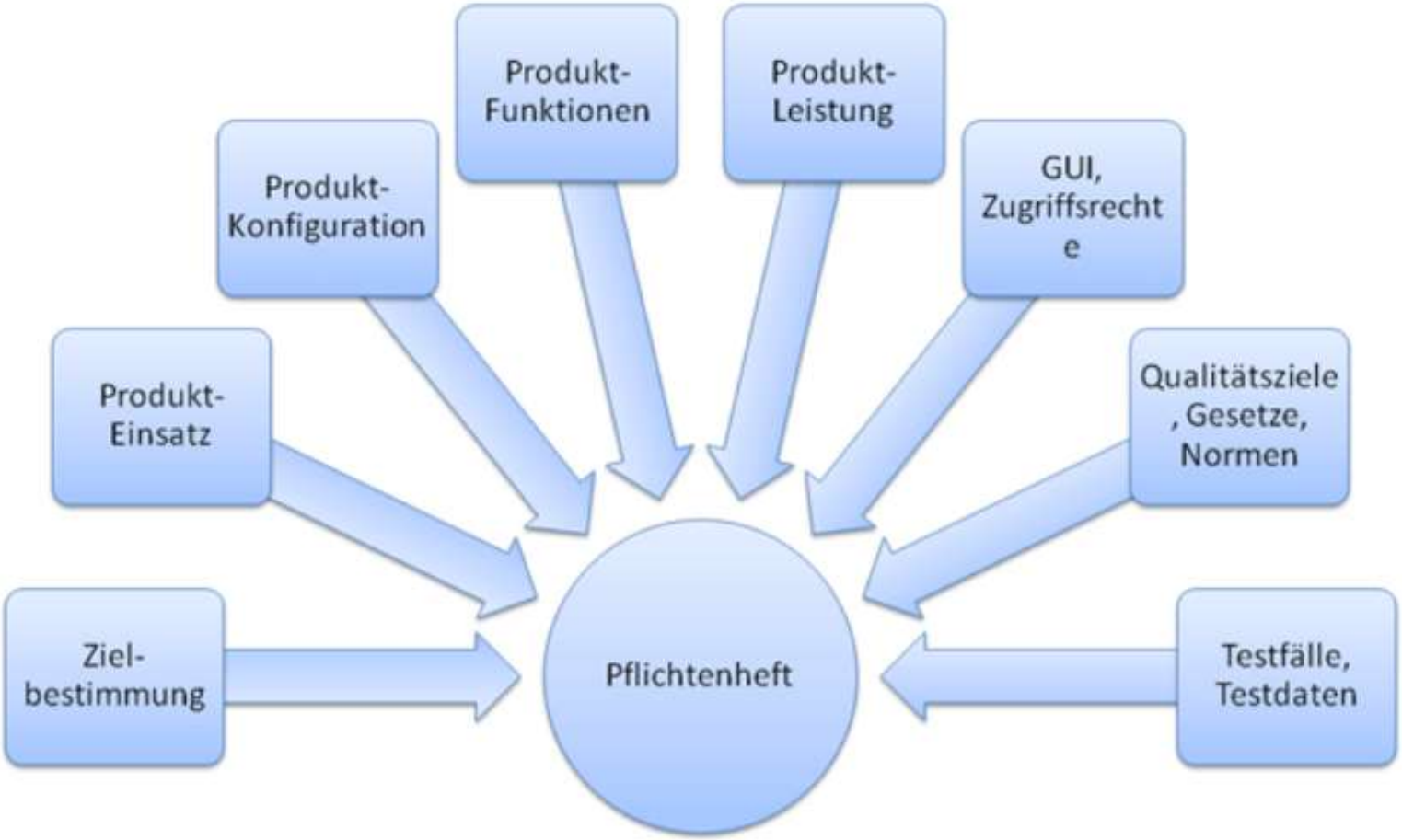
Inhalt eines Lastenheftes (nach [7])

https://www.philipphauer.de/study/pm/it-projektmanagement.php



Unterschied zwischen Pflichtenheft und DV-Konzept

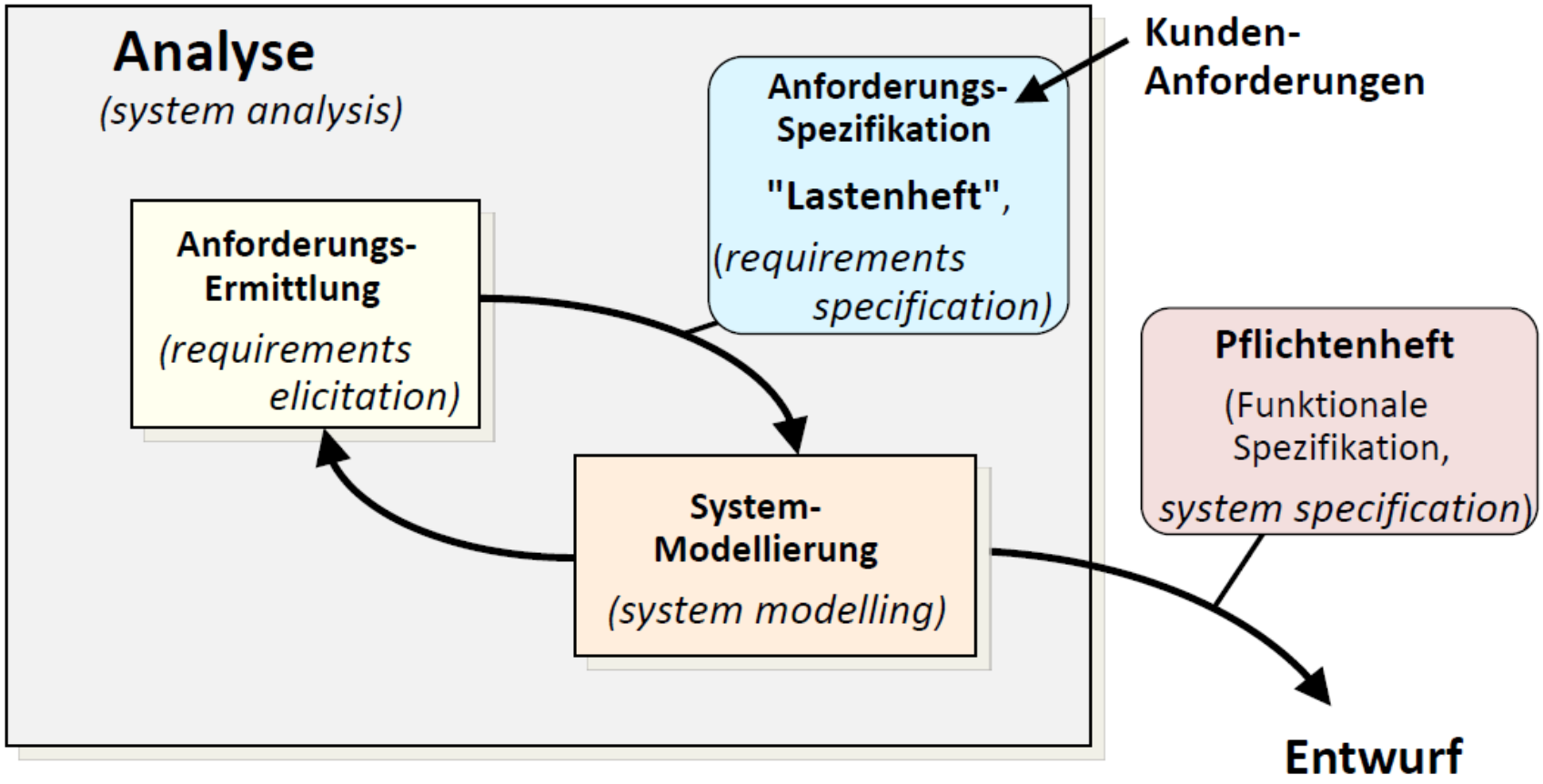
https://www.philipphauer.de/study/pm/it-projektmanagement.php



Inhalt eines Pflichtenheftes (nach [4])

https://www.philipphauer.de/study/pm/it-projektmanagement.php

Zusammenhang Benutzer- und Systemanforderungen



Funktionale und Nicht-funktionale Anforderungen

Funktionale Anforderungen	Nicht-funktionale Anforderungen
• Was soll das System leisten? • Welche Dienste soll es anbieten? • Eingaben, Verarbeitungen, Ausgaben • Verhalten in bestimmten Situationen, ggf. was soll es explizit nicht tun	• Wie soll das System/einzelne Funktionen arbeiten? • Qualitätsanforderungen wie Performanz und Zuverlässigkeit • Anforderungen an die Benutzbarkeit des Systems

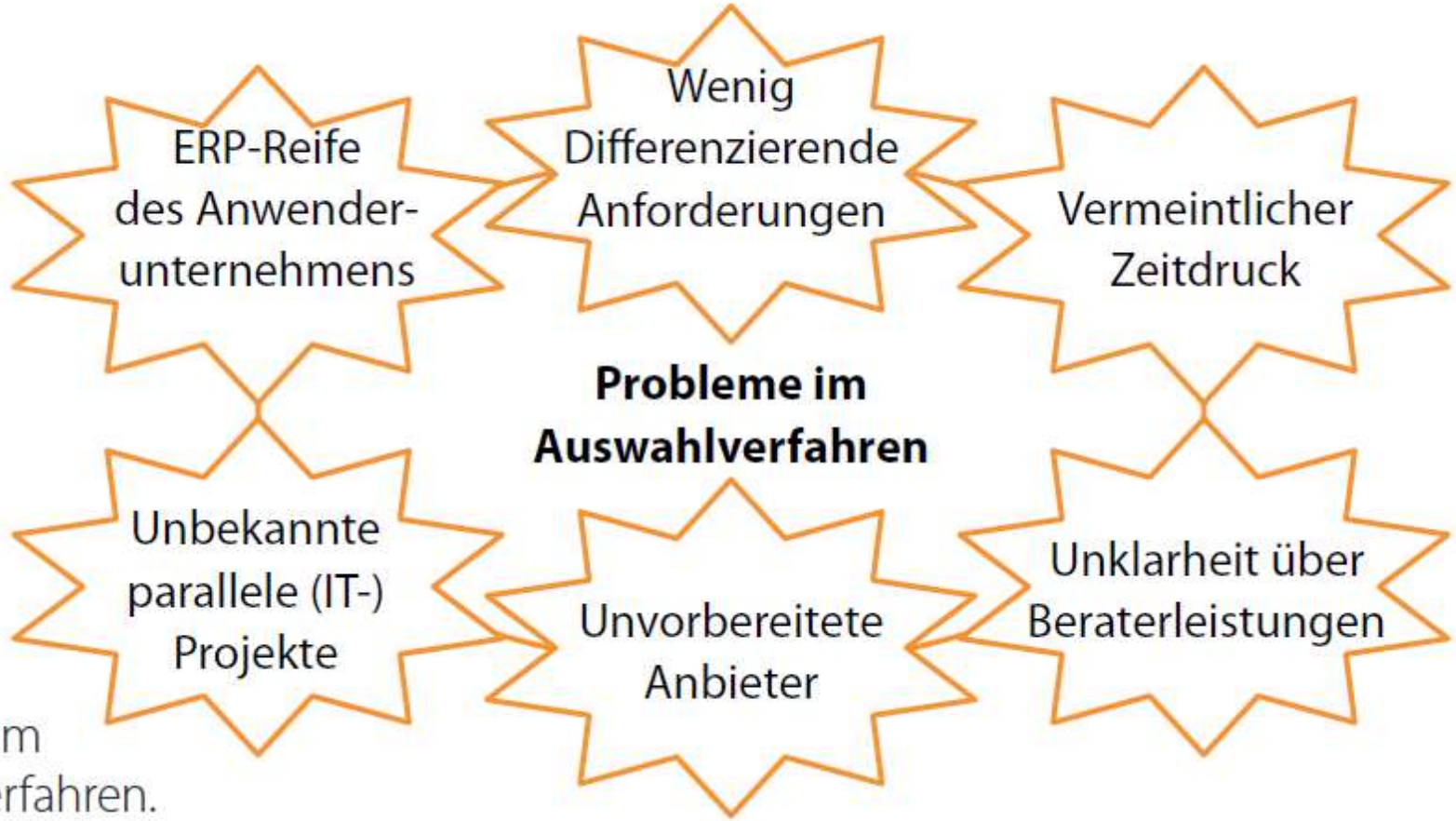


Bild 1: Probleme im Auswahlverfahren.

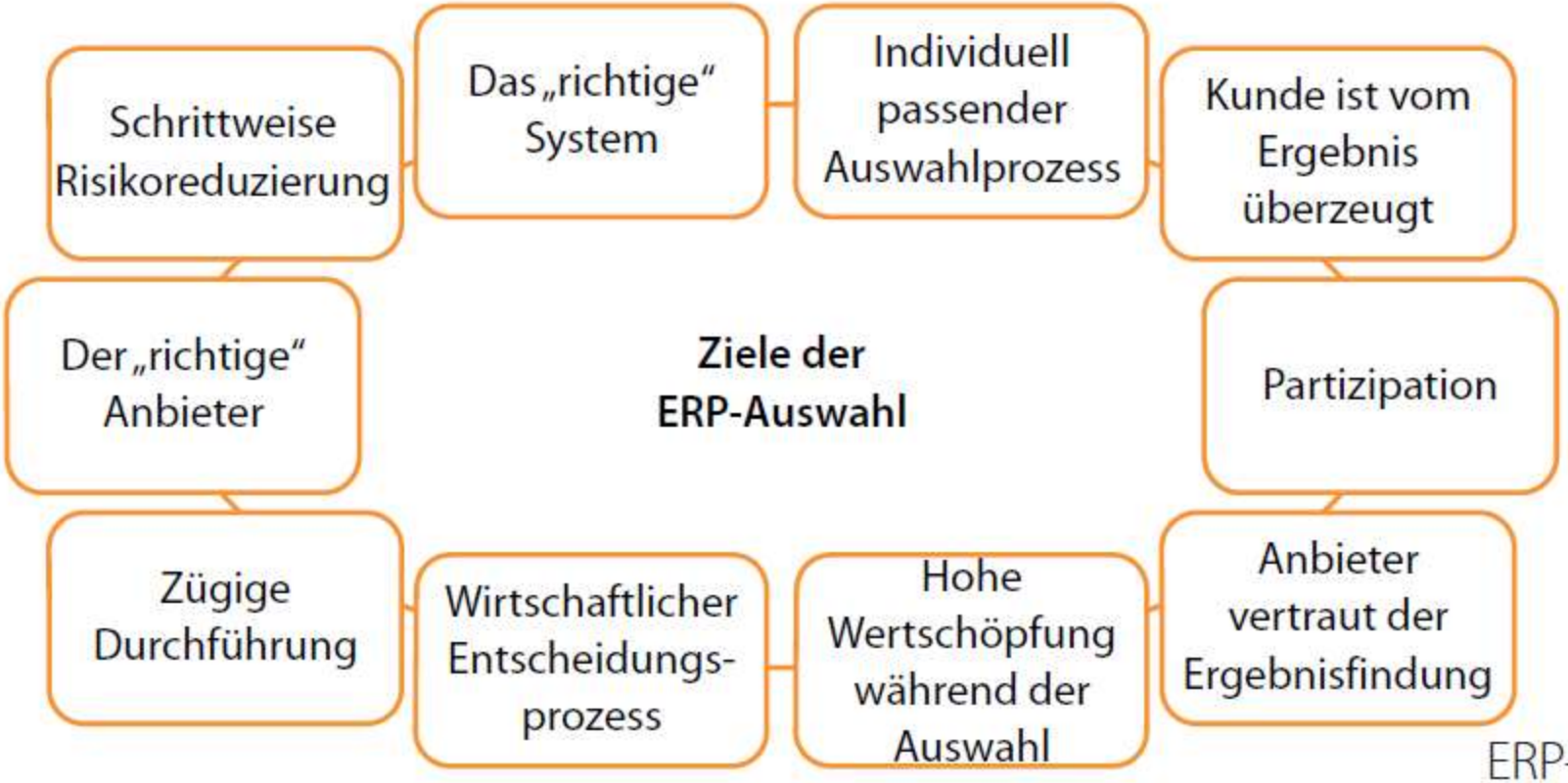


Bild 2: Ziele der ERP-Auswahl.

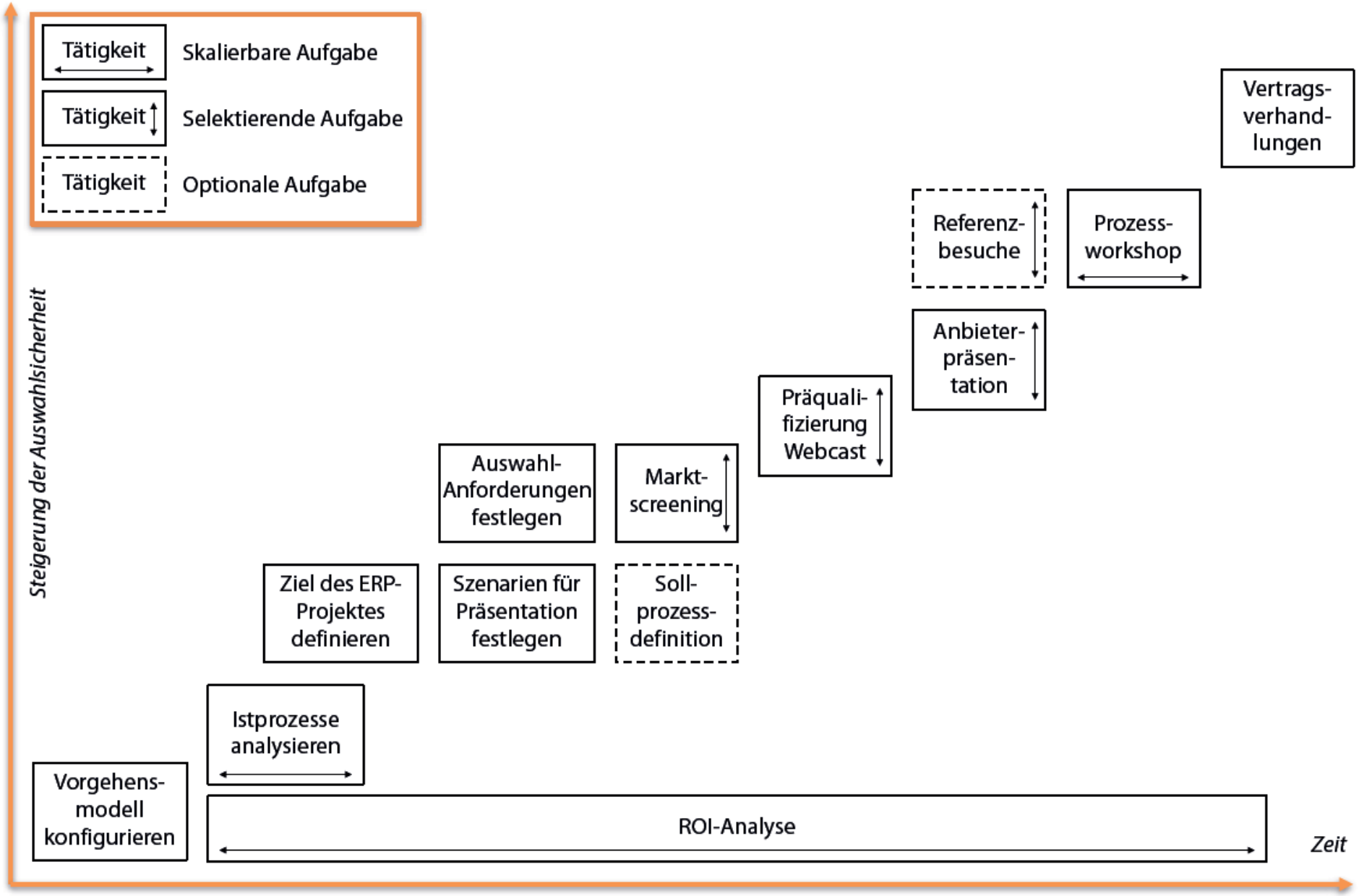


Bild 3: Vollständiges Auswahlverfahren.

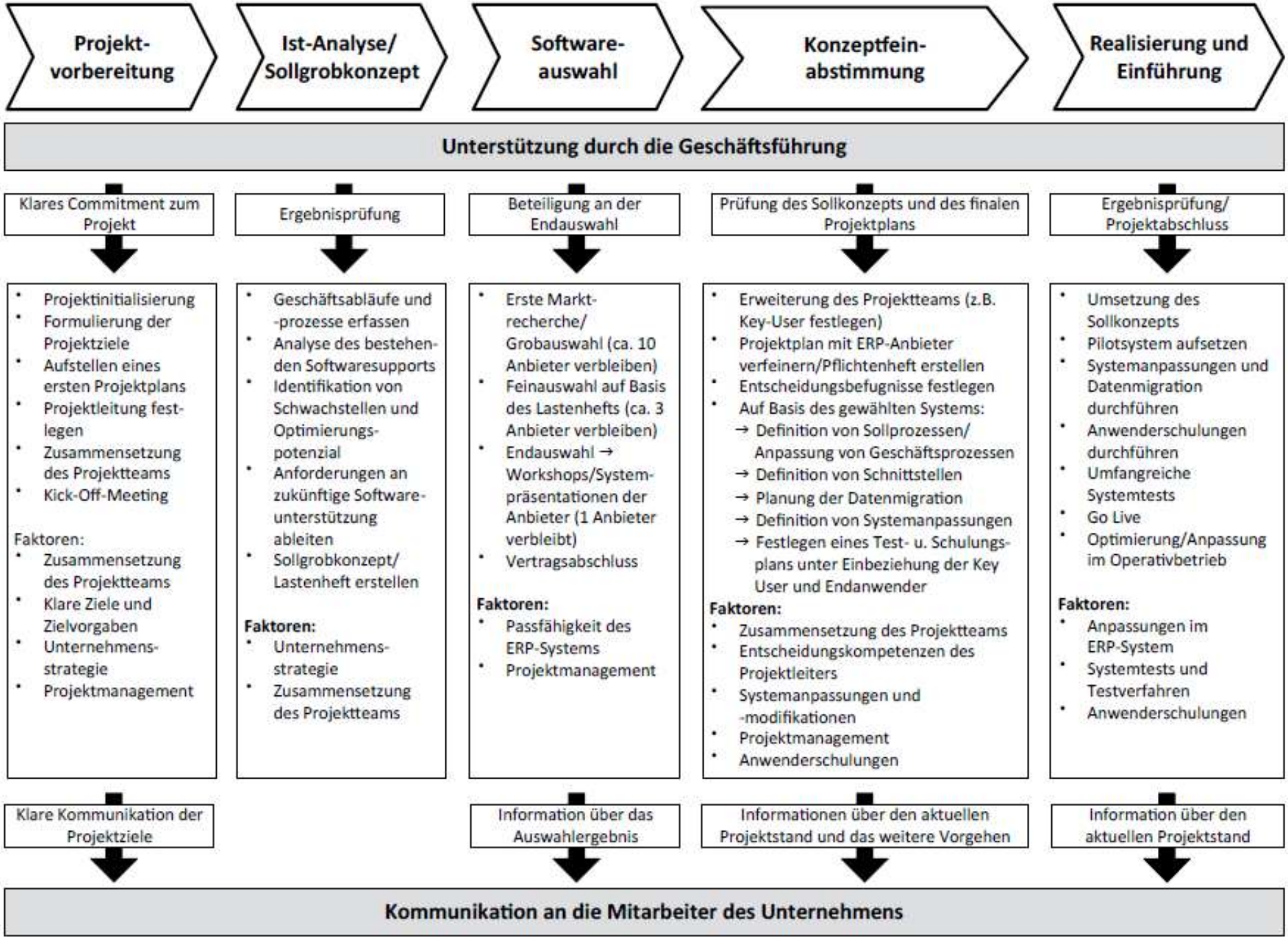


Abb. 2 Vorgehensmodell zur Auswahl und Einführung von ERP-Systemen in KMU

Quelle: Leyh (2015)

Vorgehensmodell für KMU

Phasen	Projekt-vorbereitung	Analyse & Design	Realisierung	Produktions-vorbereitung	Betrieb & Support
Projekt Management	• Projektplanungen • Projektstandards • Kick-Off-Meeting • Ergebnisprüfung	• Planungen überprüfen • Ergebnisprüfung	• Planungen überprüfen • Ergebnisprüfung	• Planungen überprüfen • Go-Live Plan • Ergebnisprüfung	• Projektabschluss
Change Management	• Bestimmung Key-User • Kommunikation Projektziele	• Bestimmung Verantwortlichen • Kommunikation der Änderungen	• Kommunikation der Änderungen u. Projektergebnisse	• Kommunikation der Projektergebnisse • Schulungen durch Key-User	• Kommunikation der Projektergebnisse • Aufnahme von Problemen
System-anpassung	• Analyse u. Planung der Infrastruktur	• Systemumgebung entwickeln • Geschäftsprozess-analyse u. Sollkonzept	• Systemkonfiguration • Entwicklung v. Erweiterungen • Berichte, Formulare	• Produktivsystem entwickeln u. konfigurieren • Go-Live	• Systemwartung und -pflege
Datenmigration/ Schnittstellen		• Planung u. Analyse der Datenmigration u. der Schnittstellen	• Entwicklung der Datenkonvertierung u. der Schnittstellen	• Datenübernahme ins Produktivsystem	
Schulung/ Test	• Planung Projektteamschulung	• Schulung Projektteam • Erstellung des Test- u. Schulungsplans	• Schulung Projektteam • Unit-Tests • Integrationstest	• System-, Abnahme- u. Lasttests • Datenmigrationstest • Benutzerschulung	• Produktions-support

© 2008 Wolfgang Stadler All rights reserved

Grundlegende Herausforderungen einer Digitalisierung
Einführung von IT aus Sicht eines Softwareanbieters bzw. IT-Dienstleisters

Ron Reckin

Usability

Aufgaben

IT-Projekt

Anforderungen

Lastenheft

Pflichtenheft

Schnittstellen

Schulungen

Support

Implementierung

Testbetrieb

Go-Live

Updates

3
Was sind die häufigsten und größten „Baustellen“ kleiner Lebensmittelproduzenten bei Digitalisierungsprojekten? Wie können mit einer strukturierten Vorbereitung und geeigneten Hilfsmitteln die wichtigsten Handlungsfelder adressiert werden? Der RF+Basis-Check

Oft unklare Ziele – was will das Unternehmen genau mit einem ERP-System erreichen? → Benennung der Kennzahlen, Dokumentationen, Prozesse

Größte Hindernisse – Organisation/Management und Mitarbeiter:

- „Drohende“ Veränderung schafft passiven Widerstand (Angst um Arbeitsplatz)
- Zeit- und Personalmangel → Operativer Rückstau, z.B. Rechnungen nicht mit Ware verschickt, Gutschriften offen, Lager-/Inventurlisten alt
- Hoheitswissen der Mitarbeiter – Nichtdokumentation der Arbeitsplatz-, Verfahrensanweisungen
- Fehlende Kennzahlen und fehlende Strategie
- Sonderfälle, die Prozesse aufhalten können
- Führungskultur- Gesagtes ist nicht kongruent mit Handlungen, GF steht nicht hinter dem Projekt bzw. lebt es nicht

3
Was sind die häufigsten und größten „Baustellen“ kleiner Lebensmittelproduzenten bei Digitalisierungsprojekten? Wie können mit einer strukturierten Vorbereitung und geeigneten Hilfsmitteln die wichtigsten Handlungsfelder adressiert werden? Der RF+Basis-Check

Größte Hindernisse- operative Abläufe/Produktion:

- Unzureichende Darstellung des Beleg- und Informationsflusses
- fehlendes QM-Handbuch
- Unterschiede zwischen subjektiver und objektiver Prozessbetrachtung- „historische“ Abläufe („haben wir immer so gemacht“)
- Stammdaten nicht gepflegt und/oder nicht digital vorhanden

IT-seitige Voraussetzungen unterschiedlich erfüllt

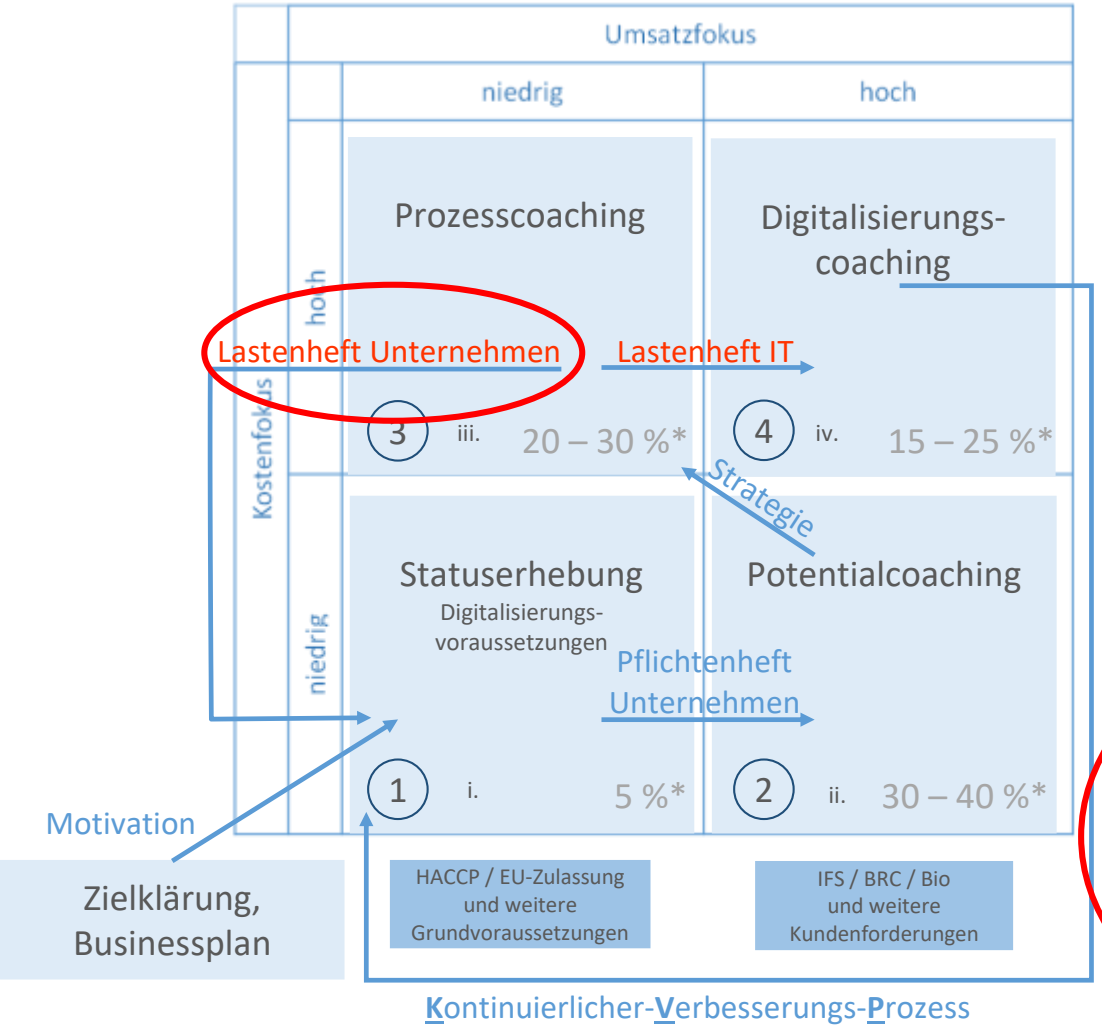
0 – nicht vorhanden;
1 – unvollständig, ungeeignete Struktur;
2 - überwiegend vorhanden, Strukturen vollständig anpassen;
3 - vollständig vorhanden, Strukturen teilweise anpassen;
✓- vollständig und in geeigneter Struktur vorhanden

Tabelle: „BASIC ERP“ Funktionen und Erfüllungsgrad der unternehmensseitigen Voraussetzungen (Auszug)		Unternehmensseitiger Erfüllungsgrad			
Prozessbereiche	**Daten-, Prozess-, Ressourcenvoraussetzungen**	**U 1**	**U 2**	**U 3**	**U 4**
Eingangslogistik mit WE-Lagern	Wareneingangserfassung, Artikel, Lieferanten, QS Protokolle & -daten , Lagerbestände, Verpackungen & MTV…	1-3	2-3	0-1	2-3
Produktion mit HF- und FW-Lager	Produktionsaufträge, Materialkosten, Personalplanung, Halbprodukte u. Fertig-warenbestände, Spezifikationen, Stücklisten, Rezepte, Protokolle, Qualitätsdaten, Chargendaten, Warenausgang, Meldebestände…	0-2	1-3	0-1	0-3
Ausgangslogistik mit Warenausgangs-lagern	Waren zur Auslieferung m. Lieferscheinen u. Rechnungen, Warenausgänge, Prüfprotokolle, Qualitätsdaten, Nachhaltigkeitsinformation, Lagerbestandslisten, Absätze, Umsätze, Konditionen…	0-1	1-2	0-1	1-3
Marketing / Vertrieb	Erlöse, Artikelkosten, Kundenstatistik Lieferungen, Deckungsbeiträge, Produktions-kosten, Nachhaltigkeitsdaten, Auftragsstände, Bestellungen, Reklamationen, Zertifikate Lieferanten…	0-2	0-2	0-2	0-2
Einkauf / Beschaffung	Beschaffungsauswertung, Bedarfsmengen, Kontraktstatistik, Lieferantenstatistik, Zahlungs-verhalten / Offene Posten und Mahnungen…	0-1	1	0	1
Kaufmännische Leitung	OP Listen Kreditoren und Debitoren, Zahlungseingänge auf Rechnungen, Rechnungsausgangsbuch, Materialkosten, Personal- und Gemeinkostenpauschale…	0-1	1	0-1	1
Vor- und Nachkalkulation	Fertigungseinzelkosten, -gemeinkosten, Vertriebsgemeinkosten, Verwaltungsgemein-kosten, Konditionen, Schutzrechte ….	0	0-1	0	0-1
Weitere Anforderungen	Datenschutz Datensicherheit, Qualifikationen MitarbeiterInnen, IT-seitige Voraussetzungen, Businessplan…	0	1-2	0	2-3

Kramer et al. (2019): Basis-Check für KMU –gut vorbereitet für die Digitalisierung? - Voraussetzungen für die Implementierung von ERP-Systemen in der Ernährungswirtschaft. 39. GIL-Jahrestagung 2019, Wien.

Was analog nicht funktioniert, wird auch digital nicht funktionieren.

ERP-System-Einführung: Lastenhefte nach innen und nach außen



Unternehmenskategorisierung

1. „Ich bin so zufrieden, wie es gerade läuft."
2. „Ich will wachsen und auch das Unternehmen in die nächste Generation führen."
3. „Ich bin mir sicher, dass ich in meinen Prozessen noch Optimierungsbedarf habe."
4. „Ich schaffe das Tagesgeschäft (bald) nicht mehr, der administrative Aufwand wird zu hoch."

Dokumente und Handreichungen

- i Umfrage Basis Check
- ii Handreichung, Business Plan
- iii PKR-IST, QM-Handbuch, Vorlesung + Buch, Handreichungen
- iv Best Practice, IT/ ERP-Solutions, Handreichungen ERP

Basis-Check und Handreichungen: Basis für die Digitalisierung

Röpert/Marz/Baum/Reckin/Kramer/Kuhpfahl

* Relativer Zeitaufwand in %

Die RF+ Basis-Check Handreichungen

Basis-Check fragt das IST im Unternehmen ab über die Bereiche:

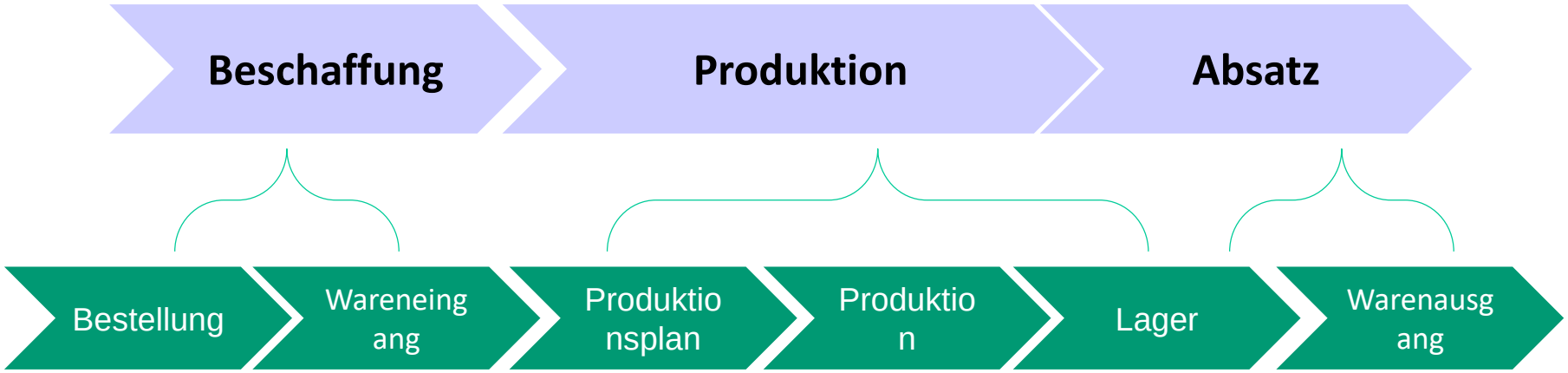
- Beschaffung
- Lager & Logistik
- Produktion
- Vertrieb
- Personal
- Finanzen/Management

Dabei werden jeweils die Dimensionen Ressourcen, Organisationsstruktur, Informationssysteme und Kultur bewertet.

Es entsteht eine Matrix mit Punktesystem von -1 bis +3. Vor allem für die Stufen -1 bis +1 sind die Handreichungen für die jeweiligen Bereiche gedacht, um damit in Eigenregie die nächste Stufe zu erreichen bzw. die eigenen Potentiale ausschöpfen zu können.

Die RF+ Basis-Check Handreichungen

Stammdaten / Marketing / Storytelling / Vertrautwerden mit System / IT-Lastenheft …
→ weitere Handreichungen



Die RF+ Basis-Check Handreichungen

Unternehmensbereich/Prozessbereich	Handreichung
Beschaffung Wareneingang	Rezepturen & Massenbilanzen Rohwarenspezifikationen Chargenverwaltung Erfassung Konditionen Lagerverwaltung/-führung Bestellerfassung Wareneingangserfassung QS-Handbuch
Produktion	Stücklistenverwaltung Rezepturen & Massenbilanzen Logistik und Incoterms Produktionstagebuch EAN/GTIN Lagerverwaltung/-führung Chargenverwaltung Prozesskostenrechnung QS-Handbuch

Die RF+ Basis-Check Handreichungen

Unternehmensbereich / Prozessbereich	Handreichung
Marketing und Vertrieb	Reporting-System Lieferantenselbstauskunft Businessplan (Ziele, Marktanalyse, SWOT/TOWS, Rentabilität, etc.) Logistik und Incoterms Anforderungen des Handels Produkt- und Unternehmenskommunikation
Kaufmännische Leitung – Unternehmensführung - Management	Prozesskostenrechnung Investitionskosten IT Erfassung natürlicher und juristischer Personen IT-seitige Voraussetzungen Personal-Ressourcen und Changemanagement Fördermöglichkeiten Datenschutz, Datensicherheit QS-Handbuch Mitarbeiterqualifikation Operative und administrative Bearbeitungsrückstände

4
Interaktiv: Der Basis-Check in Auszügen

A) Zeitlicher Bedarf B) Wissensbedarf

Organisatorische, infrastrukturelle und personelle Voraussetzungen / Kompetenzen:

Für welche Maßnahmen benötigen Sie besondere Unterstützung / Beratung / unterstützende Materialien?

- QM-Handbuch
- Stammdaten-Dokumentation
- Chargenrückverfolgung = Darstellung des Beleg- und Informationsflusses
- Prozessanalyse
- Stücklisten verwalten
- Lagerverwaltung
- Strategie und Zeitplan für Umsetzung
- Kennzahlen benennen
- Produktspezifikationen erstellen für Einkauf & Verkauf

Bitte einloggen:

live.voxvote.com
PIN: 84475

4
Interaktiv: Der Basis-Check in Auszügen

Organisatorische, infrastrukturelle und personelle Voraussetzungen sowie Basiskompetenzen

Welche vorbereitenden Maßnahmen (Prüfkriterien) erfordern in der Praxis die größte Unterstützung?

Welche Anforderungen haben Unternehmen an eine Beratung und an unterstützende Materialien?

Bitte einloggen:

live.voxvote.com
PIN: 84475

Prozessbeschreibungen

EG-Zulassung

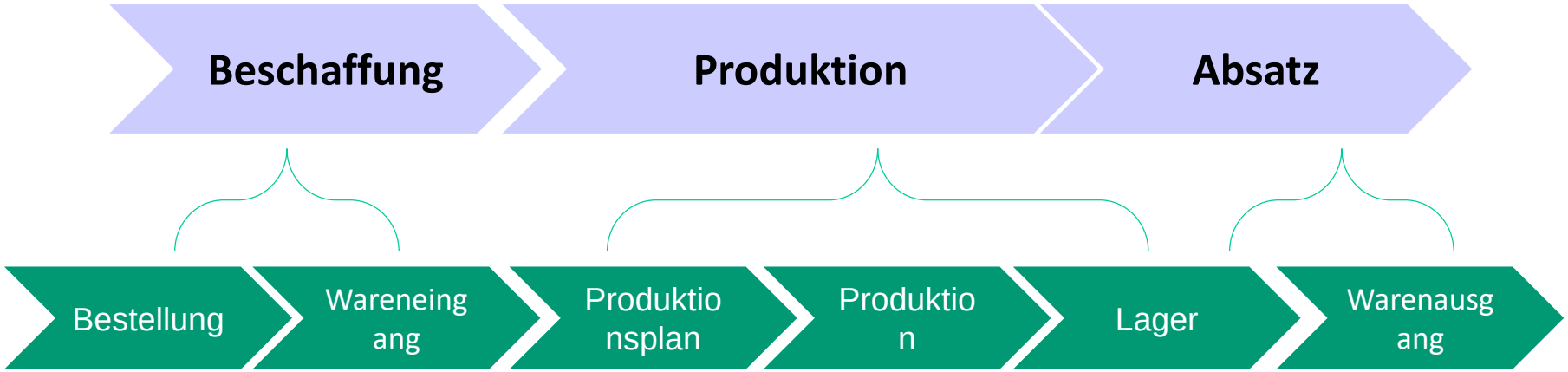
- ✓ Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen für jede Produktart

			Gerät	Temperatur	Zeit	Sonstige Angaben
	1	Ermelken der Rohmilch	2x5er Fischgräten-melkstand	ca. 37 °C		
		↓	Rohrleitung Melkanlage			
	2	Filter ≤ 0,1 mm				
		↓	Rohrleitung Melkanlage			
	3	Lagern	300-l Milchtank „Meko Mueller“ mit integriertem Kühlaggregat	≤ 6°C	≤ 2 h	
		↓	flexibler, nicht stationärer Milchschlauch PTFE , temporär an Milchtank angeschlossen			
Lab →	4	Einlaben, Dicklegen, ggf. Erwärmen	Kupfer-Käsekessel 200 l, mit Heizeinrichtung und Rührwerk	32-34 °C	30..45 Min.	Sommer länger Winter kürzer

Prozessbeschreibungen

IFS Food & Co.

✓ Fließdiagramme für jedes Produkt bzw. jede **Produktgruppe** und **alle Varianten der Prozesse und Teilprozesse**

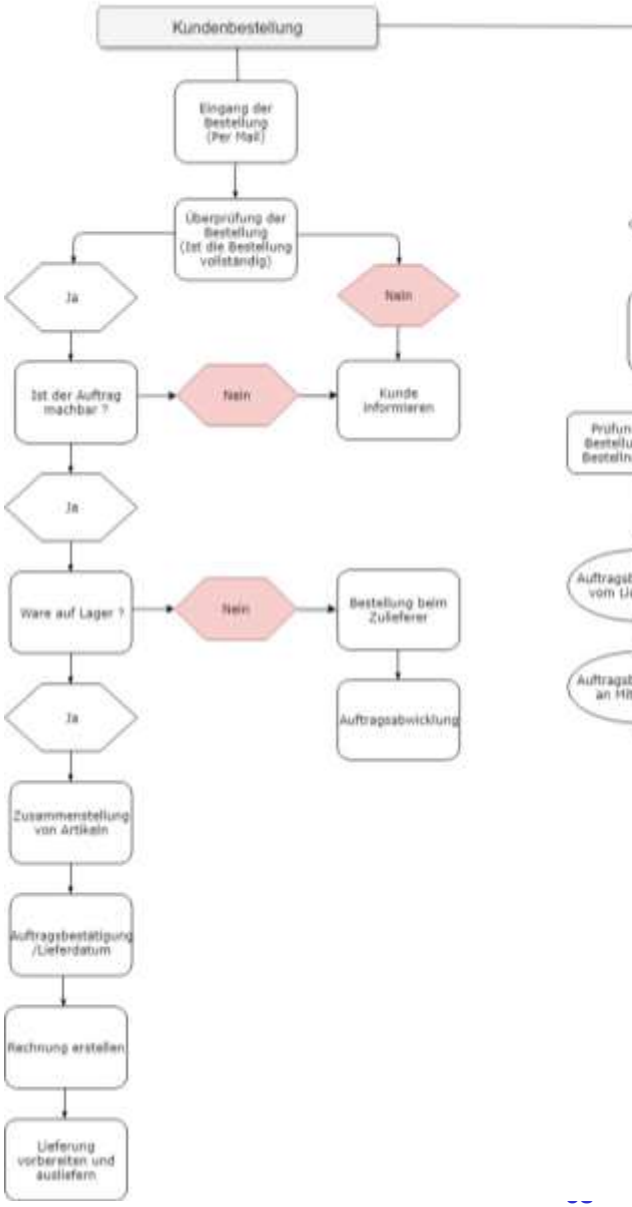


Auftragserfassung, Machbarkeit etc.

Herstellung, QS, Verpackung etc.

Kommissionierung, Rechnung, QS etc.

Prozessbeschreibungen:
alle Varianten der Prozesse und Teilprozesse



Erweiterte Prozessdiagramme: Datensätze für jeden Prozessschritt ↔ ERP-Funktionen

Für jeden Prozessschritt notwendige Informationen für das ERP-System angeben:

1. Prozessschritt
2. Parameter Prüfung Produktion/QS
3. Mengen für eine Charge [kg]: [E]ingangsstoffe; [A]usgangsstoffe; [N]eben/[S]paltprodukte; [A]bfall; [S]chwund
4. [V]erantwortliche und [M]itwirkende Mitarbeiter [Bezeichnung lt. Organigramm / Stellenplan]
5. Prozesszeiten [Min] Je Charge
6. Basishygiene Prüfpunkte Zeiten [Min] Intervall [x mal / Tag/Woche für [B]etriebs~, [Pr]ozess~, [Pe]rsonalhygiene
7. CP // CCP j/n wenn Ja: Prüfmittel, Sollwerte, Protokoll
8. Raum bzw. Bewegung laut Lageplan
9. En Detail: Maschine(n), Anlagen, Geräte: Je: Hersteller/Typ, Baujahr, Kaufpreis, AfA [€] /Jahre Abschreibung, Energiebedarf: kW elektr. u/o kW thermisch, IT-Schnittstellen (RS323/USB/…/keine), Foto Schnittstelle, Foto der Maschine, Foto Typenschilder
10. Begleitdokumente: [E]ingang, [P]rozess, [A]usgang
11. Bemerkungen

Erweiterter Datensatz für jeden Prozessschritt: Beispiel

Tabelle 2: Produktion: Prozessschritte für die Produktion von Erdbeerjoghurt

Prozessschritt	Parameter Prüfung Produktion/QS	Mengen für eine Charge: [E]ingangsstoffe [A]usgangsstoffe [N]eben/[S]paltprodukte [A]bfall [S]chwund	Mitarbeiter [Bezeichnung lt. Organigramm / Stellenplan]	Prozesszeiten [Min]: Je Charge	Basishygiene Prüfpunkte Zeiten [Min] Intervall [x mal / Tag/Woche [B]etriebs~ [Pr]ozess~ [Pe]rsonal~	CCP j/n Ja: Prüfmittel, Sollwerte, Protokoll	Raum bzw. Bewegung laut Lageplan	Maschine(n) Je Anlagen, Geräte: Hersteller/Typ: Ca. Baujahr: Ca. Kaufpreis: Ca. AfA/Jahre Abschreibung: Energiebedarf: kW elektr. u/o kW thermisch IT-Schnittstellen (RS323/USB/.../keine) - Foto Schnittstelle - Foto der Maschine - Foto Typenschilder	Begleitdokumente: [E]ingang [P]rozess [A]usgang	Bemerkung
Annahme Rohmilch	Temp.: 4-8 °C pH- Wert: 6,55-6,80 Fettgehalt: 3,7-4,5%	E: 4080 kg Rohmilch	Molkereifacharbeiter	5'40"	Betriebs~ Reinigung/Desinfektion 4x tgl. insges. 65'/Tag	n	Rohmilchlager	1) 500 kg Edelstahltanks T401 / 501 / 502 / 500 Hersteller/Typ: Meko Mueller Baujahr: 2009 Kaufpreis: 23.000 AfA/Jahre: 15 Abschreibung: 15/60 Energiebedarf: 4,5 kW el. IT-Schnittstellen: keine 2) Durchflusswaage Hersteller/Typ: Brabender Coliolis	E: Tankjournal mit Chargennummer	

Erweiterter Datensatz für jeden Prozessschritt: Beispiel

a

Tabelle 2: Prozessschritte für die Produktion von Haussalami VOR Einführung ERP

Subprozess	Prozessschritt/ Tätigkeit	Parameter Prüfung Produktion/QS	Mengen für eine Charge: [E]ingangsstoffe [A]usgangsstoffe [N]eben-/Spaltprodukte [A]bfall [S]chwund	Mitarbeiter [Bezeichnung lt. Organigramm/ Stellenplan]	Prozesszeiten [Min]: Je Charge	Basishygiene Prüfpunkte Zeiten [Min] Intervall Betriebs~ Prozess~ Personal~	CCP j/n Ja: Prüfmittel, Sollwerte, Protokoll	Raum	Maschine(n) An Geräte. Je: Typ: Baujahr: IT-Schnittstelle FotoDatName:
Wareneingang WE	Warenprüfung **Rohware:** Schweinehälfte mit Kopf/Backe =SH	LS vorhanden, LS korrekt? Innere und äußere Merkmale des Artikel: Menge, Gewicht [(k)g] Handelsklasse [SEUROPMV] Oberflächentemp. < 7°C Kerntemp. < 4°C Schlagstempel Nr.: Freigabestempel Tierarzt 4x: j/n	E: SH mit Kopf/Backe A: SH mit Kopf/Backe	Produktionsleiter Lagerleiter Fleischermeister Geselle	5'40'' je Hälfte	Betriebs~: Reinigung/Desinfektion 4x tgl. insges. 65'/Tag Personalhygiene: Hände, Arbeitskleidung	Ja: Kern-Temperatur SH < 4° C	Rampe/ Wareneingang	Rohrbahn Typ … 2002, IT: - Waage: Sollbere mind. 200 kg Thermometer: -5 + 100° C
	Warenprüfung **Zutaten:** NPS, Zucker Pfeffer Knoblauch, Därme	LS vorhanden, LS korrekt? Produktspezifikationen vorhanden? Sensorische Prüfung, LOT-vorhanden? Ggf. Rückstellmuster nehmen	E: gelieferte Zutat A: geprüfte Zutat, ggf. Rückstellmuster	Produktionsleiter Lagerleiter Fleischermeister Geselle	3' je Zutat +5' für Rückstellmuste	Betriebs- und Personalhygiene	n	Rampe/ Wareneingang	Waage: IT:-
	Warenprüfung **sonstiges:** Buchenholzspäne Verpackungen, Hilfs- /Betriebsstoffe	LS vorhanden, LS korrekt? Produktspezifikationen vorhanden? LOT-vorhanden? Ggf. Rückstellmuster nehmen	E: gelieferte Ware A: geprüfte Ware	Verwaltung/Einkauf Produktionsleiter	3' je Ware	Betriebs- und Personalhygiene	n	Rampe/ Wareneingang	Waage: IT:-
Lagerung (Verbringung ins Lager)	**Rohware** Schweinehälfte mit Kopf/Backe	Lager Temperatur 2 - 4° C	E]: SH mit Kopf/Backe [A]:SH mit Kopf/Backe → Zerlegung	Lagerleiter Fleischermeister Geselle	2' je SH	Betriebshygiene: Lagerreinigung 1x mtl./1,5 h	Ja: Lagertemp. 2 - 4° C	Rohwarenlager: Frischwarenlager, Gewürzlager, Kühlraum/	Rohrbahn und Ha
	Zutaten NPS, Zucker, Pfeffer, Knoblauch	Raumtemperatur	E: Zutaten nach WE A: Zutaten div. Mengen → Chargierung	Lagerleiter Fleischermeister Geselle	4' je Zutat	Betriebshygiene: Lagerreinigung 1x mtl./4,5 h	n	Gewürzlager (ungekühlt)	
	Sonstige Waren		E: Waren nach WE A: →Produktion	Verwaltung/Einkauf Produktionsleiter	4'	Betriebs- und Personalhygiene	n	Materiallager (ungekühlt)	
Zerlegung	Zerlegeauftrag	Auftragsannahme führt zu		Produktionsleiter	2'	Betriebs-	n	Büro	

Workshop WITA „Einführung von Warenwirtschaftssystemen in Lebensmittelunternehmen“ 07.03.2019, Kassel © regiofood-plus.de

Frage:
Erstellen detaillierter Prozessbeschreibungen, für jede Produktgruppe: Schätzen Sie die Anzahl der Arbeitstage

- ○ 0 bis 2
- ○ 2 bis 10
- ○ 10 bis 50
- ○ 50 bis 100
- ○ wahrscheinlich mehr als 100
- ○ kann ich nicht einschätzen

live.voxvote.com **Eingabe notieren**

PIN: 84475

Lagepläne Grundrisse

Reicht(e) oft aus

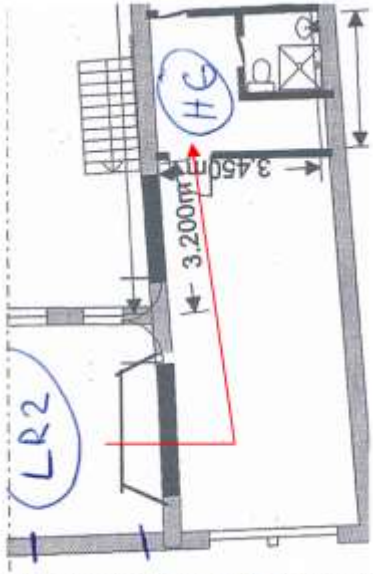


Abb. 2: Lager LR2, Zwischenraum Hygieneschleuse HG

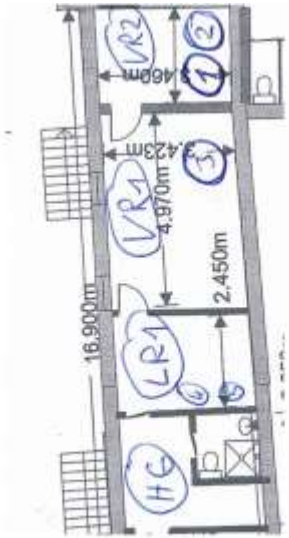


Abb. 3: Hygieneschleuse HG, Lager LR1, Verarbeitungsraum 1 VR 1, Verarbeitungsraum 2 VR

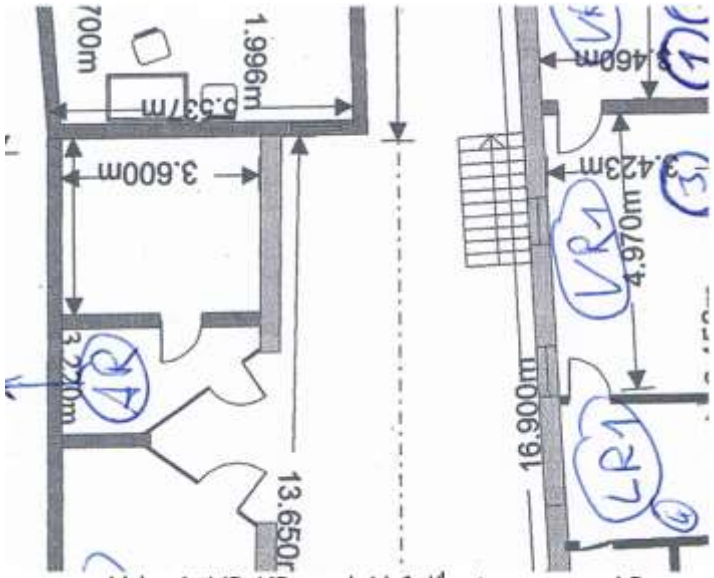
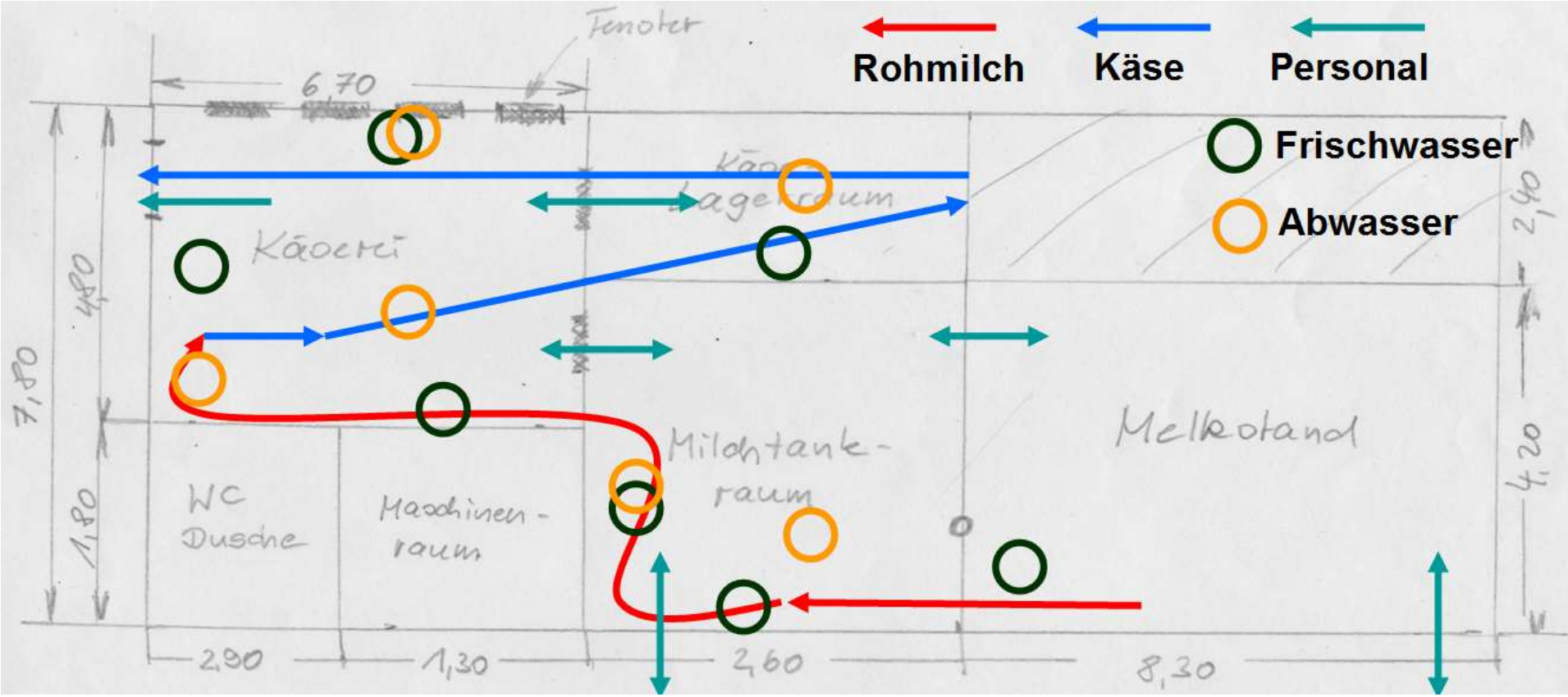


Abb. 4: VR,KR und Abfallentsorgung AR

Lagepläne Grundrisse

Reicht(e) oft aus



Lagepläne Grundrisse

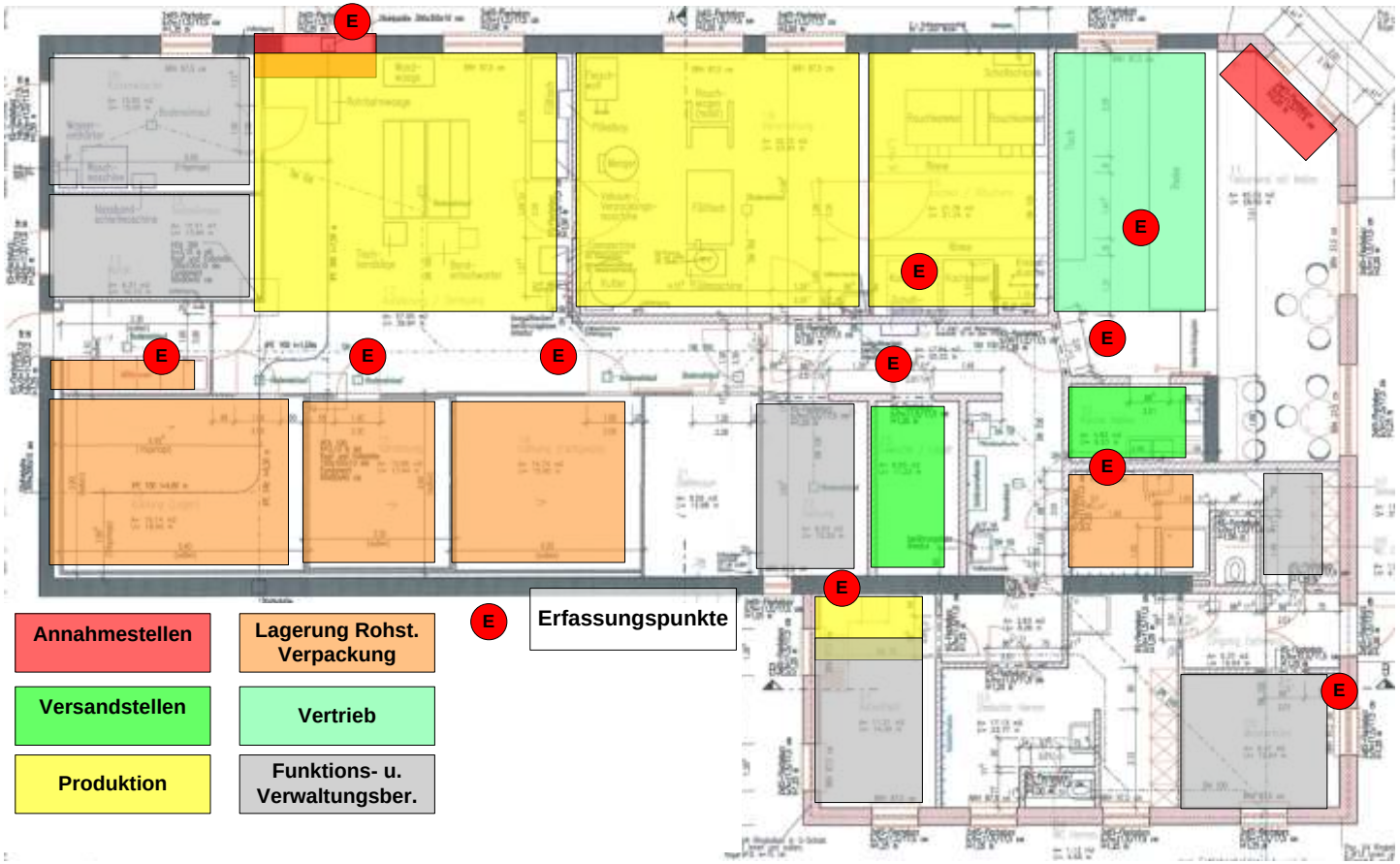
Businessplan / EG-Zulassung / Zertifizierung:

- ✓ Maßstabsgetreuer Betriebsplan einschließlich Maschinenaufstellplan, eingezeichnete Personalwege und Warenfluss (Produktionsabläufe, Personalhygiene)
- ✓ Leitungsnetz- und Zapfstellenplan mit Markierung Zapfstellen sowie Abflusssystem
- ✓ Lagerung und Entsorgung beseitigungspflichtiger Stoffe
- ✓ Be- und Entlüftung

ERP:

- ✓ Erfassungspunkte: Welche Daten wo ?

Lagepläne Grundrisse



Frage:

Betriebsplan Maschinenaufstellung Personalwege Warenflüsse Leitungsnetze Zapfstellen Abflüsse Lagerung Entsorgung Be- und Entlüftung Erfassungspunkte.
Erstellen detaillierter Pläne:
Schätzen Sie die Anzahl der Arbeitstage!

- ○ 0 bis 2
- ○ 2 bis 10
- ○ 10 bis 50
- ○ 50 bis 100
- ○ wahrscheinlich mehr als 100
- ○ kann ich nicht einschätzen

live.voxvote.com **Eingabe notieren**

PIN: 84475

Produktspezifikation – Artikelpass – 1WorldSync&Co

IFS

- ✓ Für alle Endprodukte
- ✓ KO: Für alle Rohstoffe/Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework
- ✓ Unternehmenspolitik berücksichtigt … Spezifikationen

Produktspezifikation – Artikelpass – 1WorldSync&Co

1. Produktbezeichnung
Handelsname – Artikelnummer – EAN/GTIN-Code:
2. Verpackung
Verpackungsmaterial: - Ggf. verschiedene Verpackungs- oder Gebindegrößen: -Liefereinheit - Loskennzeichnung: nach - MHD-Angabe
3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit
Lagertemperatur - Nach Öffnen … - Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung
4. Sensorische Beschreibung/ Verwendungszweck
Aussehen, Farbe - Geruch, Geschmack – Verwendung
5. Zusammensetzung
QUID, Allergene fett und unterstrichen - Bio mit * und erläutert.
6. Kennzeichnung der Zusatzstoffe
Keine Zusatzstoffe vorhanden/ verwendet
7. Ernährungsinformation
Energiegehalt (Brennwert - Fett: - gesättigte Fettsäuren: - Kohlenhydrate: - Dav. Zucker: - Eiweiß: - Salz: - Ballaststoffe:
8. Mikrobiologische Werte
Aerobe, mesophile Keime – Enterobacteriaceen – Hefen – Schimmelpitze – Staph.aureus – Salmonellen – isterien
9. Deklaration von Allergenen und tierischen Zutaten
Kategorie - Ist im Produkt enthalten - Wenn ja, nähere Beschreibung
10. Gentechnik / Bestrahlung
ohne (GVO) - alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe.- nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
11. Qualitätssicherung / HACCP / Bio
HACCP - Konzept vorhanden - 100 % bio-zertifiziert nach EG 834/2007. Kontrollstelle: DE-ÖKO-037:
12. Besonderheiten
unterliegt natürlichen Schwankungen - entspricht lebensmittelrechtlichen Vorschriften - im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern

Artikelpässe zusätzlich:
Lieferanten
Lieferanten-Nr. SAP (ZKS), GLN (ILN), Lieferanten-/Firmenname
Lieferantenartikel
Lieferantenartikelnummer - Gültig ab Datum - Konsumenteneinheit – Bepfandet – Pfandwert – Brutto/ Nettogewicht LBH
Versandeinheit (EAN)
Verpackungstyp - Anzahl VBE – Brutto/Nettogewicht - LBH
Weitere **Verpackungsvarianten**
GTIN Umkarton (EAN) – Lieferantenartikelnummer Konsumenteneinheit Bepfandet Pfandwert Verpackungstyp Umkarton Anzahl VSE im Umkarton
Umkartoneinheit
Bruttogewicht, LBH, Anzahl VSE pro Lage, Anzahl UK
Palette:
GTIN (EAN) Lieferantenartikelnummer Palettentyp Palettenbruttogewicht Anzahl Lagen LBH
CCG Klassifikation Mehrwertsteuer Zolltarifnummer Menge in der besond. Maßeinheit Ursprungsland Ursprungsregion Markenname
MSC-**Kennzeichen** Jodsalz Alkoholgehalt % Alterskontrolle (frei ab…Jahren)
Laktosefrei Glutenfrei Diätetisch
Restlaufzeit bei Wareneingang
Sortimentsgruppe Weinkennzeichen **Bundeslebensmittelschlüssel**
Conveniencegrad Geräteverwendung
Mengenvariabler Artikel **Schwankungsbreite** % Produktsiegel
Großverbrauchereinheit
Verwendungsempfehlung (Käseschild/Weinempfehlung)

Produktspezifikation – Artikelpass – 1WorldSync&Co

WORLD SYNC

4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
Version gültig ab: 2017-02-09

Identifizierung / Klassifizierung / Artikeltexte	
Primärschlüssel des Artikels	4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
GTIN der Artikeleinheit	4260521750013
Gültig-ab Datum (+tzd)	01.02.2017 00:00
Zielmarkt: Landscode	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Datenverantwortlicher: GLN	4260521750006
Datenverantwortlicher: Name	Ayvaz Manufaktur GmbH
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen	
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen (Nr.: 1 / 999)	
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen	Ayvaz Manufaktur GmbH
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen: Art	Vom Verkäufer vorgebene interne Identifikation (SELLER_ASSIGNED_IDENTIFIER_FOR_A_PARTY)
Zielmarktspezifischer Datenverantwortlicher: GLN	4260521750006
Artikelkurzbeschreibung (de)	Fladenbrot
Basisartikel	Ja (true)
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	20.02.2017 00:00
Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit	20.02.2020 00:00
Liefereinheit	Ja (true)
Fakturaeinheit	Ja (true)
Bestelleinheit	Ja (true)
Konsumeinheit	Ja (true)
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
Globale Produktklassifikation: GPC Brick	Brot (leicht verderblich) (10000164)
GDSN Artikelklassifizierung: Attribute	
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 1 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Angabe Gütestufe (10000079)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 2 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls unsortiert oder mit hinzugefügten Zutaten (20000091)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 3 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls Biologisch (20000142)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 4 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls Vorgebacken (20000168)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 5 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls in Scheiben (20002712)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 6 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Kühlungsnotwendigkeit (20000153)
GPC Attribute Value Code	KANN GEKÜHLT AUFBEWAHRT WERDEN (30000157)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 7 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Art von Brot (20000190)
GPC Attribute Value Code	FITTABROT / FLADENBROT (30001830)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 8 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Getreideart (10000181)
GPC Attribute Value Code	WEIZEN (30002507)
Biozid	Nicht zutreffend (NOT_APPLICABLE)
Umsatzsteuer	Standard-Steuersatz, normal oder Durchschnitt. Abhängig vom Zielmarkt (STANDARD)
Nettofüllmenge	
Nettofüllmenge (Nr.: 1 / 999)	
Nettofüllmenge	500
Nettofüllmenge: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Bruttogewicht	500
Bruttogewicht: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Grundpreiskennzeichnungspflicht	Nein (FALSE)
Hersteller	
Hersteller (Nr.: 1 / 999)	

ZSDP-4311501990135 Seite 1 von 5 2017-02-15

WORLD SYNC

4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
Version gültig ab: 2017-02-09

Hersteller: GLN	4260521750006
Hersteller: Adresse	Rathenaustr. 16 12613 Berlin
Hersteller: Name	Ayvaz Manufaktur GmbH
Markenname	Ayvaz Backwaren
Artikelkurzbeschreibung (de)	Fladenbrot
Funktionsbezeichnung (de)	Fladenbrot
Artikelbeschreibung	
Artikelbeschreibung (Nr.: 1 / 999)	
Artikelbeschreibung	Fladenbrot 500 g
Produktionshintergrund / Haltbarkeit und weitere Angaben	
Ursprungsland des Artikels: Code	
Country Code (Nr.: 1 / 999)	
Ursprungsland des Artikels: Code	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Produktionsort	
Produktionsort (Nr.: 1 / 999)	
Produktionsort	Deutschland
MHD auf Verpackung: Art	
MHD auf Verpackung: Art (Nr.: 1 / 999)	
MHD auf Verpackung: Art	Mindesthaltbarkeitsdatum (Best Before date) - Letztes Verfügbarkeitsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum (BEST_BEFORE_DATE)
Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	3
Allergenangaben	
Allergen (Nr.: 1 / 999)	
Allergen: Code	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (A5)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Mengenvariabler Artikel	Nein (false)
Zusatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zusatzstoffe / Allergene	
Sortimentsgruppe	06 (06)
Ernährungshinweise: Ernährungsart	
Ernährungshinweise: Ernährungsart (Nr.: 1 / 999)	
Ernährungshinweise: Ernährungsart	Vegan - Ohne Milchprodukte und tierische Inhaltsstoffe (VEGAN)
Zutaten auf der Verpackung	Ja (true)
Allergenangaben	
Allergen (Nr.: 1 / 999)	
Allergen: Code	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (A5)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Gefahrgut / GHS / Gefahrstoff / Physikalische & chemische Eigenschaften	
Gefahrgut	Kein Gefahrgut (ZNA)
GHS	Nein (FALSE)
Verpackung / Logistik / Preis / Bestellung / Handelsartikel	
Maße: Höhe	40
Maße: Höhe Maßeinheit	Millimeter (MMT)
Maße: Breite	20
Maße: Breite Maßeinheit	Zentimeter (CMT)
Maße: Tiefe	20
Maße: Tiefe Maßeinheit	Zentimeter (CMT)
Verpackungsinformation	
Verpackungsinformation (Nr.: 1 / 21)	
Verpackungsart	Beutel (PO)
Verpackungsanzahl	1
Verpackungseigenschaft (Nr.: 1 / 999)	
Verpackungseigenschaft	Hülle, Umwicklung (WRAP)
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein (false)
Listenpreise	
Listenpreis (Nr.: 1 / 999)	
Listenpreis	0,5
Listenpreis: Währung	Europäischer Euro (EUR)

ZSDP-4311501990135 Seite 2 von 5 2017-02-15

WORLD SYNC

4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
Version gültig ab: 2017-02-09

Listenpreis: Basismenge	1
Listenpreis: Basismenge Maßeinheit	Stück (H87)
Listenpreis: Startdatum	01.02.2017 00:00
Preisempfehlungen für den Handel	
Preisempfehlung für den Handel (Nr.: 1 / 999)	
Preisempfehlung für den Handel	1
Preisempfehlung für den Handel: Währung	Europäischer Euro (EUR)
Preisempfehlung für den Handel: Startdatum	01.02.2017 00:00
Preisangabe auf der Verpackung	Nein (false)
Publikation/ System / Statusinformationen	
Bestellungskennzeichen / Artikelstatus	Neuanlage (ADD)
Is Deleted	Nein (false)
Erstellt von	messaging/4049111000000
Erstellt am	06.02.2017 15:11
Geändert von	messaging/4049111000000
Geändert am	06.02.2017 15:11
Empfänger GLN	4311501990148

ZSDP-4311501990135 Seite 3 von 5 2017-02-15

Reh, M. (2016)

Produktspezifikation – Artikelpass – 1WorldSync&Co

WORLD SYNC

4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
Version gültig ab: 2017-02-09

Identifizierung / Klassifizierung / Artikeltexte	
Primärschlüssel des Artikels	4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
GTIN der Artikeleinheit	4260521750013
Gültig-ab Datum (+tzd)	01.02.2017 00:00
Zielmarkt: Landscode	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Datenverantwortlicher: GLN	4260521750006
Datenverantwortlicher: Name	Ayvaz Manufaktur GmbH
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen	
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen (Nr.: 1 / 999)	
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen	Ayvaz Manufaktur GmbH
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen: Art	Vom Verkäufer vorgebene interne Identifikation (SELLER_ASSIGNED_IDENTIFIER_FOR_A_PARTY)
Zielmarktspezifischer Datenverantwortlicher: GLN	4260521750006
Artikelkurzbeschreibung (de)	Fladenbrot
Basisartikel	Ja (true)
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	20.02.2017 00:00
Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit	20.02.2020 00:00
Lieferbarkeit	Ja (true)
Fakturierbarkeit	Ja (true)
Bestellbarkeit	Ja (true)
Konsumierbarkeit	Ja (true)
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
Globale Produktklassifikation: GPC Brick	Brot (leicht verderblich) (10000164)
GDSN Artikelklassifizierung: Attribute	
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 1 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Angabe Gütestufe (10000079)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 2 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls unsortiert oder mit hinzugefügten Zutaten (20000091)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 3 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls Biologisch (20000142)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 4 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls Vorgebacken (20000168)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 5 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Falls in Scheiben (20002712)
GPC Attribute Value Code	NEIN (10002860)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 6 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Kühlungsnotwendigkeit (20000153)
GPC Attribute Value Code	KANN GEKÜHLT AUFBEWAHRT WERDEN (30000157)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 7 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Art von Brot (20000190)
GPC Attribute Value Code	RITTARROT / FLADENBROT (30001830)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 8 / 25)	
GPC Attribute Type Code	Getreideart (10000181)
GPC Attribute Value Code	WEIZEN (30002507)
Dioxid	Nicht zutreffend (NOT_APPLICABLE)
Umsatzsteuer	Standard-Steuersatz, normal oder Durchschnitt. Abhängig vom Zielmarkt (STANDARD)
Nettofüllmenge	
Nettofüllmenge (Nr.: 1 / 999)	
Nettofüllmenge	500
Nettofüllmenge: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Bruttogewicht	500
Bruttogewicht: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Grundpreiskennzeichnungspflicht	Nein (FALSE)
Hersteller	
Hersteller (Nr.: 1 / 999)	

ZSDP-4311501990151 Seite 1 von 2 2017-02-15

WORLD SYNC

4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
Version gültig ab: 2017-02-09

Hersteller: GLN	4260521750006
Hersteller: Adresse	Rathenaustr. 56 12053 Berlin
Hersteller: Name	Ayvaz Manufaktur GmbH
Markenname	Ayvaz Backwaren
Artikelkurzbeschreibung (de)	Fladenbrot
Funktionsbezeichnung (de)	Fladenbrot
Artikelbeschreibung	
Artikelbeschreibung (Nr.: 1 / 999)	
Artikelbeschreibung	Fladenbrot 500 g
Produktionshintergrund / Haltbarkeit und weitere Angaben	
Ursprungsland des Artikels: Code	
Country: Code (Nr.: 1 / 999)	
Ursprungsland des Artikels: Code	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Produktionsort	
Produktionsort (Nr.: 1 / 999)	
Produktionsort	Deutschland
MHD auf Verpackung: Art	
MHD auf Verpackung: Art (Nr.: 1 / 999)	
MHD auf Verpackung: Art	Mindesthaltbarkeitsdatum (Best Before date) - Letztes Verfügbarkeitsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum (BEST_BEFORE_DATE)
Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	3
Allergenangaben	
Allergen (Nr.: 1 / 999)	
Allergen: Code	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (AS)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Mengenvariabler Artikel	Nein (false)
Zusatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zusatzstoffe / Allergene	
Sortimentsgruppe	06 (06)
Ernährungsinformationen: Ernährungsart	
Ernährungsinformationen: Ernährungsart (Nr.: 1 / 999)	
Ernährungshinweise: Ernährungsart	Vegan - Ohne Milchprodukte und tierische Inhaltsstoffe (VEGAN)
Zutaten auf der Verpackung	Ja (true)
Allergenangaben	
Allergen (Nr.: 1 / 999)	
Allergen: Code	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONT
Gefahrgut / GHS / Gefahrstoff / Physikalische & chemische Eigenschaften	
Gefahrgut	Kein Gefahrgut (ZNA)
GHS	Nein (FALSE)
Verpackung / Logistik / Preis / Bestellung / Handelsartikel	
Maße: Höhe	40
Maße: Höhe Maßeinheit	Millimeter (MMT)
Maße: Breite	20
Maße: Breite Maßeinheit	Zentimeter (CMT)
Maße: Tiefe	20
Maße: Tiefe Maßeinheit	Zentimeter (CMT)
Verpackungsinformation	
Verpackungsinformation (Nr.: 1 / 21)	
Verpackungsart	Beutel (PO)
Verpackungsebene	1
Verpackungseigenschaft (Nr.: 1 / 999)	
Verpackungseigenschaft	Hülle, Umwicklung (WRAP)
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein (false)
Listenpreise	
Listenpreis (Nr.: 1 / 999)	
Listenpreis	0,5
Listenpreis: Währung	Europäischer Euro (EUR)

ZSDP-4311501990151 Seite 2 von 2

WORLD SYNC

4260521750013:4260521750006:276:4311501990148
Version gültig ab: 2017-02-09

Listenpreis: Basismenge	1
Listenpreis: Basismenge Maßeinheit	Stück (H87)
Listenpreis: Startdatum	01.02.2017 00:00
Preisempfehlungen für den Handel	
Preisempfehlung für den Handel (Nr.: 1 / 999)	
Preisempfehlung für den Handel	1
Preisempfehlung für den Handel: Währung	Europäischer Euro (EUR)
Preisempfehlung für den Handel: Startdatum	01.02.2017 00:00
Preisangabe auf der Verpackung	Nein (false)
Publikation/ System / Statusinformationen	
Bestellungskennzeichen / Artikelstatus	Neuanlage (ADD)
Is Deleted	Nein (false)
Erstellt von	messaging/4045111000000
Erstellt am	06.02.2017 15:11
Geändert von	messaging/4045111000000
Geändert am	06.02.2017 15:11
Empfänger GLN	4311501990148

	Mögliche Felder	Befüllte Felder
0 - Identifizierung Klassifiz	120	48
1 - Produktionshintergrund Ha	71	7
2 - Warengruppenspezifische Ang	78	0
3 - Zusatzangaben Nährwerte	82	3
4 - Gefahrgut GHS Gefahrsto	80	0
5 - Verpackung Logistik Pre	111	19
	542	77

Reh, M. (2016)

Frage:
Erstellen detaillierter Produktspezifikationen für alle Einkaufs- (Standard) und Verkaufsprodukte (Artikelpass / 1WorldSync): Schätzen Sie den Aufwand in Arbeitstagen

- ○ 0 bis 2
- ○ 2 bis 10
- ○ 10 bis 50
- ○ 50 bis 100
- ○ wahrscheinlich mehr als 100
- ○ kann ich nicht einschätzen

live.voxvote.com **Eingabe notieren**

PIN: 84475

Frage:
Artikel - Adressen - Konditionen. Erstellen und Pflege der Stammdaten: Wie viele Arbeitstage hat Ihr Unternehmen aufgewendet?

- ○ 0 bis 2
- ○ 2 bis 10
- ○ 10 bis 50
- ○ 50 bis 100
- ○ wahrscheinlich mehr als 100
- ○ kann ich nicht einschätzen

live.voxvote.com
PIN: 84475

Bisherige Aufwandsschätzung mal drei +

Stammdaten / Marketing / Storytelling / Vertrautwerden mit System / IT-Lastenheft …
→ weitere Handreichungen

PLUS Bauliche Änderungen / WLAN & Co

PLUS (Re-) Zertifizierung **PLUS** Bearbeitungsrückstände der MitarbeiterInnen

Unternehmensbereich/ Prozessbereich	Stammdaten	Reporting & Kennzahlen Basic ERP	Handreichung
	Zutaten Verpackungen	Kontraktverwaltung Einkaufskalkulation & Auswertungen	Rezepturen & Massenbilanzen Rohwarenspezifikationen

Empfehlungen

ERST kritisches Eigenaudit

Bauliche Änderungen / WLAN & Co
Ängste, Motivation und Kompetenzen
Bearbeitungsrückstände der MitarbeiterInnen
(Re-) Zertifizierung

Durchgängige Systemfunktionen zunächst am Beispiel EINES Produktes

Stammdaten, Bestellungen, Produktion, Dokumente, Reports, Mitarbeiter-Schulungen, Aha-Effekte….

DANACH schrittweise weitere Produkte portieren

To-Do‘s NICHT delegieren – Kernkompetenz des Unternehmens

Prozesse müssen verstanden und gelebt sein
Interimsmanager, Innovationsfachkräfte für Tagesgeschäft
↔ **Förderung kreativ nutzen**

Fazit - Diskussion
Was analog nicht funktioniert, wird auch digital nicht funktionieren.

- Alle Strukturen und Prozesse aus Blickwinkel erwarteter ERP-Funktionen ergänzend beschreiben
- Erst weitere „Baustellen“ bearbeiten
- Interne Unternehmenskultur / Motivation und Ressourcen einschätzen – Chancen nutzen

RF+ Basis-Check - eigenständige fokussierte Vorbereitung auf Digitalisierung

- Unternehmen können selbst einschätzen, wo nachgearbeitet werden muss → externe Berater nicht zwingend nötig
- Unternehmen können selbst benennen, welche ERP-Ausstattung benötigt wird und wo → passgenaue Software & Dialog auf Augenhöhe mit IT-Anbietern
- Zu investierende Zeit ist Investition in die Entwicklung des Unternehmens
- Nutzen für IT-Berater: Transparente Abgrenzung der gegenseitigen Pflichten, vom „Parameterknipser“ zum Unternehmensberater – schneller erfolgreiche Projekte

Danke für Ihre Aufmerksamkeit !

www.regiofood-plus.de

maeurer@proagro.de; ron.reckin@sibb.de; oliver.marz@csb.com; isabell.kuhpfahl@hnee.de

Quelle Abbildung B7: Darstellung Fragebogen in LimeSurvey

Abbildung B 8:Psychologie S. (2/3)

Fragen von Kim

Schätzen Sie den ungefähren Zeitaufwand für den Bereich QS/QM in Stunden pro Woche?

□ >40h □ 20h □ 10h □ 5h □ 0 h

Schätzen Sie den ungefähren Zeitaufwand für die Vorbereitung einer Zertifizierung in Stunden?

□> 80h □ 60h □ 40h □ 20h □ 10h □ 0 h

Was sind aus Ihrer Sicht die größten Herausforderungen einer Zertifizierung/Auditierung?

□ inhaltliches Verständnis □ finanzieller Aufwand □ zeitlicher Aufwand

□ Änderungen durch Neuerungen □ Zweifel an der Sicherheit □ lückenlose Dokumentation

□ Sonstige:……

Wie organisieren Sie Ihre Qualitätsdokumente und Nachweispflichten?

□ werden gar nicht organisiert

□ papierbasiert (händische Erfassung qualitätsrelevanter Daten)

□ teilweise digital (scann, digitale Ablage, händische Erfassung qualitätsrelevanter Daten)

□ vollständig digital (automatische digitale Erfassung aller qualitätsrelevanten Daten im gesamten Unternehmen)

Verwenden Sie ein Warenwirtschaftssystem im Unternehmen?

□ ja

Welches?:……..……
……..

□ nein,

Gründe, warum nicht?: ……

Was würde Ihnen am meisten helfen, um Aufwand und Kosten für den Zertifizierungsprozess zu reduzieren? (Welche Unterstützung würden Sie sich wünschen?)

……

……

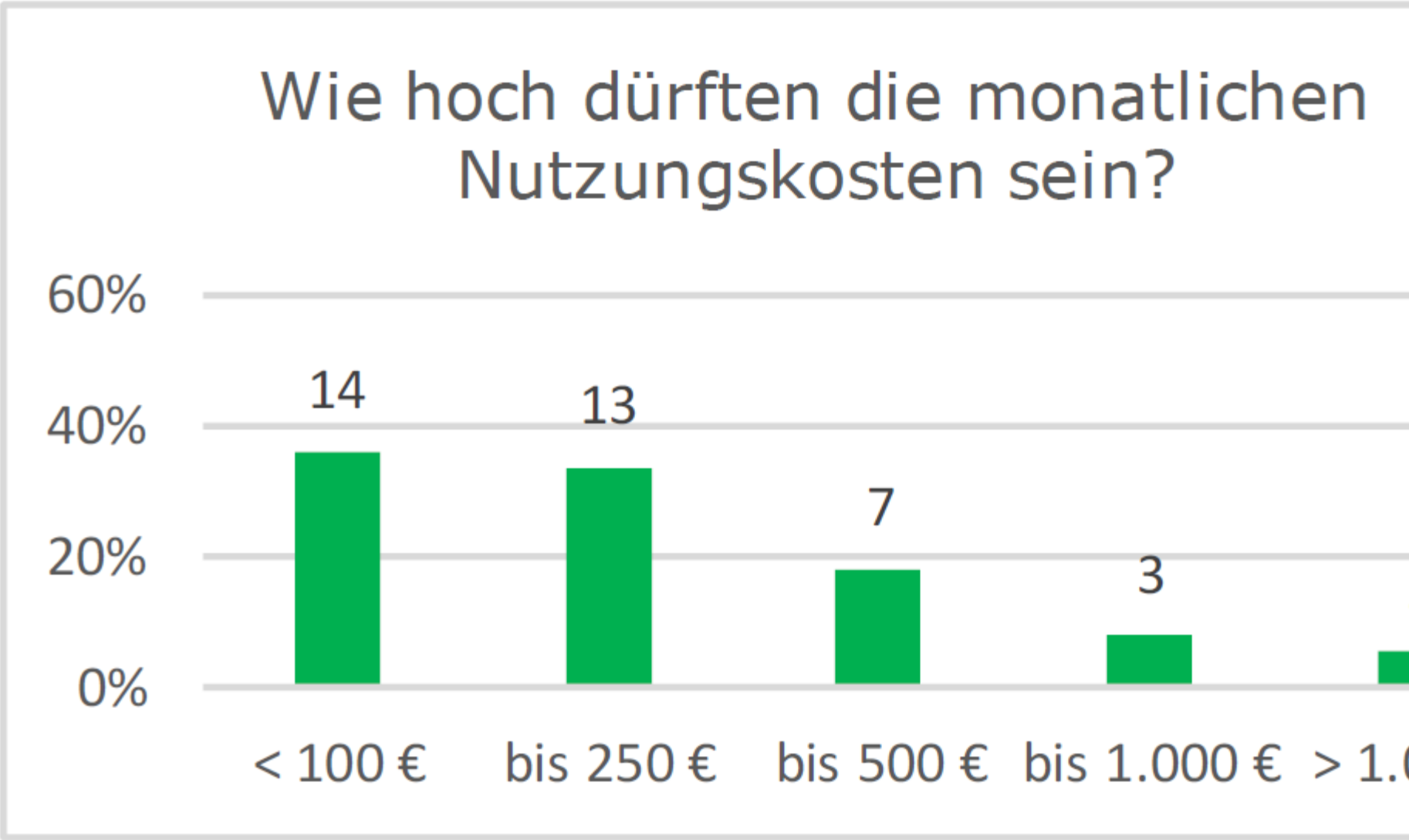
Fragen Christin weitere EMail

Feld-Zusammenfassung für A223

Bitte wählen Sie hier Ihre TOP 5 Weiterbildungsmöglichkeiten/ Workshops aus:

Antwort	Anzahl	Prozent
Wie kann ich mich als Unternehmen vorbereiten, um mit geeigneten Software-Herstellern auf Augenhöhe zu sprechen? (SQ001)	0	0.00%
Aufnahme, Dokumentation, Analyse der Prozesse im Unternehmen (SQ002)	0	0.00%
Rezepturen & Massenbilanzen (SQ003)	0	0.00%
Stücklisten- und Chargenverwaltung (SQ004)	0	0.00%
Artikelerfassung und Wareneingang (SQ005)	1	3.85%
Lagerverwaltung (SQ006)	1	3.85%
Aktuelle und zukünftige Handelsanforderungen (SQ007)	0	0.00%
Dokumentations-management (SQ008)	1	3.85%
Rohwaren- und Produkt- Spezifikationen (SQ009)	1	3.85%
Lieferanten-Selbstauskunft (SQ010)	1	3.85%
Ermittlung von Kennzahlen für: Produktionsplanung, Vertrieb, Unternehmenssteuerung (SQ011)	2	7.69%
Fördermöglichkeiten (SQ012)	2	7.69%
Kosten-/Investitionsrechnungen für IT/Software/ERP (SQ013)	0	0.00%
Preiskalkulation & Konditionen (SQ014)	1	3.85%
Businessplan als Instrument zur Eigenkontrolle (SQ016)	0	0.00%
Welche digitalen Kompetenzen benötigt Ihr Personal? (SQ015)	0	0.00%
Entscheidender Erfolgsfaktor -Personalführung (Organisation, Zuständigkeiten, Change Management, Strategie) (SQ017)	0	0.00%
Voraussetzungen für digitale Anbindung an Logistik-Dienstleister, Incoterms (SQ018)	0	0.00%
IT-Voraussetzungen & digitale Schnittstellen zu Lieferanten, Dienstleistern und Kunden (SQ019)	0	0.00%

Planung der Digitalisierung



Analyse der Prozesse

Analyse der einzelnen Geschäftsprozesse und deren spiegelbildliche Abbildung durch die IT sollte folgende Erkenntnisse und Verbesserungen generieren:[3]

erhöhte Effizienz

erhöhte Transparenz

weniger Hoheitswissen einzelner Mitarbeiter

schnelle Einarbeitung neuer Mitarbeiter durch entsprechend nachvollziehbare VA, AA und weitere Dokumentationen

erhöhte Flexibilität

bessere Qualität

reduzierte Kosten

Erschließung neuer Geschäftsmodelle.

[3] *angelehnt an: https://www.heise.de/developer/artikel/Erfolgreiche-Einfuehrung-von-Business-Process-Management-BPM-1715608.html*